

Variedades

Garnacha blanca (65%), Malvasía de Stiges (35%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, despalillado, maceración de 1 semana,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en
depósitos de acero inoxidable, sin filtrar

Crianza

6 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas

Características

Blanco, Tradicional, Tranquilo, Amplio y cremoso

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: <10 mg/l, Azúcar residual: <2 g/l



MAS CANDÍ OVELLA NEGRA

MAS CANDÍ, Penedés, Avinyonet del
Penedès

2019

21808

75 CL