

Variedades

100% Xarel·lo

Origen

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Suelo

textura franca, con arenas, limos y arcillas

Vinificación

vendimia manual en pequeñas cajas, 7% de vinos criados 10 meses en bodega, toma de espuma con mosto propio y tapón de corcho natural, "degüelle" a mano

Crianza

desde 37 meses en botella

Características

Blanco, Biodinámica, Espumoso, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, Ph: 2,96, SO2: 31, Azúcar residual: 0,3 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



RECAREDO SUBTIL BRUT NATURE GRAN RESERVA

RECAREDO, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

2019 01603 ESTUCHE

2019 01603 75 CL