

Variedades
100% Xarel·lo

Origen
España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Suelo
arcillo-calcáreo

Vinificación
vendimia manual, mesa de selección, maceración con
pieles, solo mosto flor, fermentación alcohólica en bodega de
roble con levaduras autóctonas, sin sulfitos añadidos

Crianza
6 meses en depósitos de acero inoxidable

Características
Blanco, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades
Alcohol: 13 %, Ph: 3,09, SO2: 60, Azúcar residual: 0,5 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 20 - 50€



CELLER CREDO CAPFICAT

CELLER CREDO, Penedés, Sant Sadurní
d'Anoia

2019 01612 75 CL