

Variedades

Xarel·lo (76%), Macabeu (16%) y Parellada (8%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Suelo

textura franca, con arenas, limos y arcillas

Vinificación

vendimia manual en pequeñas cajas, 4% de vinos criados ligeramente en barrica, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, toma de espuma con tapón de corcho natural, degüelle a mano sin congelar (a temperatura fresca y natural)

Crianza

mínimo de 4 años y 2 meses (50 meses) en botella

Características

Blanco, Biodinámica, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 11,6 %, Ph: 3,08, SO2: 31, Azúcar residual: 0,8 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



RECAREDO TERRERS BRUT NATURE GRAN RESERVA

RECAREDO, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

2021 01613 75 CL
2019 01613 ESTUCHE
2019 01613 MAGNUM ESTUCHE
2018 01613 3 L

Combina precisión, profundidad y una marcada sensación mineral. Más de 50 meses de crianza aportan complejidad y finura sin perder tensión ni frescura.