

**VEN A VERNOS:**

Lepant, 149,  
08013 Barcelona

**CONTÁCTANOS:**

T (+34)932 65 10 96  
web@cuvee3000.com

**VISITA NUESTRA WEB:**

<https://cuvee3000.com/>

**Variedades**

100% Xarel·lo

**Origen**

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

**Suelo**

arcillo-calcáreo

**Vinificación**

maceración de 24h con las pieles y prensado, fermentación  
alcohólica en ánfora con levaduras autóctonas

**Crianza**

8 meses en ánfora

**Características**

Blanco, Tradicional, Tranquilo, Profundo y mineral

**Propiedades**

Alcohol: 13,21 %, Ph: 3,40, SO2: 13 mg/l, Azúcar residual: 0,9  
g/l

**También aparece en:**

Selecciones: Vinificación en ánfora  
Precio: Entre 20 - 50€



# MAS CANDÍ LA PURA

MAS CANDÍ, Penedés, Avinyonet del Penedès

2017	21825	75 CL
------	-------	-------

2016	21825	75 CL
------	-------	-------