

Variedades

100% Xarel·lo

Origen

España, Cataluña, Penedés, Vilobí del Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

estrujado en frío, prensado suave, desfangado estático en frío de un día, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea

Crianza

12 meses en un depósito de acero inoxidable sobre sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,1, SO2: 4 mg/l, Azúcar residual: 1 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**STOLEN**STOLN, Penedés, Vilobí del Penedès

2016

31907

75 CL

NATURAL