

**Variedades**

100% Trepat

**Origen**

España, Cataluña, Costers del Segre, Verdú - Lleida

**Suelo**

arcillo-calcáreo

**Vinificación**despalillado total, prensado directo, fermentación alcohólica  
con levaduras autóctonas en dos ánforas de 750 l y 900 l**Crianza**

8 meses en dos ánforas de 750 l y 900 l con sus lías totales

**Características**

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

**Propiedades**

Alcohol: 10,5 %, SO2: &lt;8 mg/l, Azúcar residual: &lt;2 g/l

**También aparece en:**

Selecciones: Vinificación en ánfora

Precio: Entre 10 - 20€



# CASA PARDET TREPAT ANFORA

CASA PARDET, Costers del Segre, Verdú -  
Lleida

2016

28806

75 CL

*Pep Torres nos hace olvidar la rusticidad  
de la Trepat con este vino transparente,  
preciso y delicioso.*

**NATURAL**