

Variedades

100% Xarel·lo

Origen

España, Cataluña, Penedés, Els Monjos - Alt Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificacióndespalillado, maceración de 7 días, inicio de fermentación
alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero
inoxidable, final de fermentación en la botella**Crianza**

21 meses en botellas con sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



JOAN RUBIÓ XAREL·LO ANCESTRAL

JOAN RUBIÓ, Penedés, Els Monjos - Alt
Penedès

2022 36106 75 CL

NATURAL