

Variedades

Pansa blanca (75%) y Macabeu (25%) de viñas de 35 años

Origen

España, Cataluña, Maresme, Tiana

Suelo

arenosos sobre granito, cuarcitas y pizarras, parcela Can Ballus

Vinificación

2 semanas de maceración, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable

Crianza

9 meses sobre sus lías finas en acero inoxidable, bota de manzanilla de 500 l y huevo de cerámica

Características

Blanco, Ecológica, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 13 %, Ph: 3,3, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



MARIO ROVIRA FLAMENCA

MARIO ROVIRA VITICULTOR, Maresme, Tiana

2019

40701

75 CL