

Variedades

100% Macabeu

Origen

España, Cataluña, Penedés, Vilobí del Penedès

Suelo

Parcela Prats Vella, arcillo-calcáreo a 269 m de altitud

Vinificación

vendimia manual, estrujado en frío y prensado suave en
prensado al 50%, desfangado estático en frío de un día.
Fermentación lenta con levaduras autóctonas a temperatura
controlada en depósito de acero inoxidable, fermentación
maloláctica

Crianza

12 meses en depósito de acero inoxidable, afinado en botellas
de cerámica sumergidas en agua

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Amplio y cremoso

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: 5 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€

**TON RIMBAU
PORCELLÀNIC
MACABEU**TON RIMBAU, Penedés, Vilobí del Penedès

2017 24006 75 CL

NATURAL