VEN A VERNOS:
Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:
T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:
https://cuvee3000.com/

Variedades
Macabeu (90%) y Moscatel (10%)

Origen
España, Cataluña, Conca de Barberà, Blancafort

Suelo
lutitas carbonatadas y areniscas calcáreas, donde destaca la presencia de elementos groseros, 438 m de altitud, precipitación anual: 338 l/m², temperatura media: 15,0 °C, amplitud térmica media anual: 12,7 °C, 46 días con heladas

Vinificación
maceración de 4 días, fermentación alcohólica en grandes ánforas enteradas con levaduras autóctonas

Crianza
6 meses en grandes ánforas enteradas sobre sus lías

Características
Blanco, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades
Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,3 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 10 - 20€



LLORENS BLAN D'ANZERA

CELLER JORDI LLORENS, Conca de Barberà, Blancafort

2025 24904 75 CL
2022 24904 75 CL
2021 24904 75 CL

color amarillo con muy buen brillo, aroma limpio y vibrante, dominado por notas de fruta blanca madura, en boca, es fresco y equilibrado, con una entrada suave y voluminosa, una acidez viva que aporta tensión y un paso afrutado donde se revelan flores blancas; el final es largo y ligeramente salino

NATURAL