

**Variedades**

Macabeu (50%) y Chardonnay (50%)

**Origen**

España, Cataluña, Costers del Segre, Verdú - Lleida

**Suelo**

arcillo-calcáreo, muy pedregoso

**Vinificación**

despallado total, maceración de 4 días, prensado y encubado de la Chardonnay en un depósito de acero inoxidable y de la Macabeu en ánforas

**Crianza**

10 meses en un depósito de acero inoxidable y ánforas

**Características**

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

**Propiedades**

Alcohol: 12,5 %, SO2: &lt;7 mg/l, Azúcar residual: &lt;2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 10 - 20€

**CASA PARDET  
BLANQUET**CASA PARDET, Costers del Segre, Verdú -  
Lleida

2017

28809

75 CL

**NATURAL**