

Variedades

Macabeu (35%), Parellada (33%) y Xarel·lo (32%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, vinificación conjunta de las tres variedades blancas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en la botella

Crianza

8 meses en botella con sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 10,5 %, Ph: 3,2, SO2: 19, Azúcar residual: 0,41 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



RAMON JANÉ TINC SET ANCESTRAL

RAMON JANÉ VITICULTOR, Penedés,
Avinyonet del Penedès

2025 21823 75 CL

NATURAL