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/

MAS CANDÍ BRUT NATURE

MAS CANDÍ, Penedés, Avinyonet del Penedès

21801 75 CL



Variedades

Xarel·lo (45%), Macabeu (30%), Sumoll (12%), Parellada (13%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo con gravas

Vinificación

fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, segunda fermentación alcohólica en botella

Crianza

15 meses en botella sobre sus lías finas

Características

Blanco, Ecológica, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12,11 %, Ph: 3,11, SO2: 66, Azúcar residual: 1,8 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€