

Variedades

Macabeu (70%) y Parellada (30%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Font-Rubí

Suelo

calcáreos a 420 m de altitud en Can Barceló

Vinificación

maceración de 4 días para el Macabeu de viña vieja, prensado directo de la Parellada y la Macabeu joven, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable

Crianza

6 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



NURIA RENOM FREE BLANC

NURIA RENOM, Penedés, Varias zonas

2025 38107 75 CL

NATURAL