

Variedades

Macabeu y Parellada con certificación ecológica

Origen

España, Cataluña, Alt Camp, Monestir de Santes Creus

Suelo

arcillo-calcáreo, orientación sureste y noroeste

Vinificación4 días de maceración pelicular, sangrado y fermentación
alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero
inoxidable**Crianza**

6 meses en ánforas sobre sus lías

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,44, SO2: 8, Azúcar residual: 0,4 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 0 - 10€

CAN-VI BLANCO - 25 CLCAN-VI, Penedés, La Múnia

44601 25 CL

NATURAL