

Variedades

Xarel-lo (50%) y Xarel-lo Vermell (50%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Garraf

Suelo

arenoso calcáreo

Vinificación

fermentación alcohólica de 7 meses con levaduras autóctonas en barricas de roble para el Xarel-lo, en ánforas romanas para el Xarel-lo Vermell, 2ª fermentación alcohólica hecha con miel y levaduras autóctonas

Crianza

60 meses en botella con sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



CLOS LENTISCUS XAREL-LO XPRESSIÓ

CLOS LENTISCUS, Penedés, Garraf

2011 31909 75 CL

NATURAL