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/

TON RIMBAU PORCELLÀNIC ESPURNEJANT

TON RIMBAU, Penedés, Vilobí del Penedès

2011 24004 75 CL

NATURAL

Variedades

Xarel·lo (80%) de 30 años y Macabeu (20%) de 25 años

Origen

España, Cataluña, Penedés, Vilobí del Penedès

Suelo

parcelas "Cal Roget" (310 m) y "La Llaona" (292 m)

Vinificación

sobre el vino de la cosecha del 2011 se ha mezclado mosto fermentando del 2012 en substitución del azúcar y de las levaduras. Azúcar proveniente del mosto y levaduras indígenas. Sin sulfitos añadidos ni licor de expedición. Sin degüelle.

Crianza

9 meses en barricas de roble, más 18 meses en botella

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13,08 %, Ph: 2,96, SO2: <4, Azúcar residual: 0,3 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€

