

Variedades

100% Macabeu

Origen

España, Cataluña, Conca de Barberà, Blancafort

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

maceración de 6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en la botella

Crianza

6 meses en botella con sus lías finas, degollado

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



LLORENS CRISTINA

CELLER JORDI LLORENS, Conca de Barberà,
Blancafort

2023 24915 75 CL

NATURAL