

Variedades

Xarel-lo (90%) y Malvasía (10%) en coplantación

Origen

España, Cataluña, Penedés, Massís del Garraf

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificaciónel 100% de la Malvasía y el 50% del Xarel-lo maceran dos
semanas con las pieles, resto prensado directo**Crianza**

12 meses en depósito de acero inoxidable

Características

Blanco, Ecológica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13,3 %, Ph: 3,3, SO2: 12, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**MAS CANDÍ**
MONTOMBRA BLANCOMAS CANDÍ, Penedés, Avinyonet del Penedès

2019 21848 75 CL