

Variedades

Xarel·lo (51%), Macabeu (49%)

Origen

España, Cataluña, Cava, Sant Sadurní d'Anoia

Suelo

Finca "Serral del Vell", textura franca, de naturaleza muy calcárea

Vinificación

vendimia manual en pequeñas cajas, fermentación alcohólica del Xarel·lo en barricas de roble, toma de espuma con tapón de corcho natural, "degüelle" a mano

Crianza

mínimo de 5 años y 7 meses (67 meses)

Características

Blanco, Biodinámica, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,08, SO2: 60, Azúcar residual: 0,3 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**RECAREDO BRUT DE
BRUT "SERRAL DEL
VELL" BRUT NATURE**RECAREDO, Cava, Sant Sadurní d'Anoia

2015	01604	ESTUCHE
------	-------	---------

2013	01604	ESTUCHE
------	-------	---------