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/

RECAREDO SERRAL DEL VELL BRUT NATURE

RECAREDO, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

2018 01604 75 CL



Variedades

Xarel·lo (51%), Macabeu (49%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, 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€