

**Variedades**

100% Xarel·lo

**Origen**

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

**Suelo**

arcillo-calcáreo

**Vinificación**

vendimia manual, maceración con raspón durante unas horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

**Crianza**

2 meses con trabajo de lías, más 12 meses en depósitos de acero inoxidable

**Características**

Blanco, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y mineral

**Propiedades**

Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,17, SO2: 63 mg/l, Azúcar residual: 0,14 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 10 - 20€

**CELLER CREDO**  
**ALOERS**CELLER CREDO, Penedés, Sant Sadurní  
d'Anoia

2018	01609	MAGNUM
2018	01609	75 CL
2017	01609	75 CL