

Variedades

100% Sumoll de un viñedo joven

Origen

España, Cataluña, Penedés, Els Monjos - Alt Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificaciónvendimia manual, despalillado total, maceración de 1 h,
descubado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas
en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en
botella**Crianza**

9 meses en botella con sus lías finas, degüelle

Características

Rosado, Natural, Espumoso, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**JOAN RUBIÓ SUMOLL
ANCESTRAL**JOAN RUBIÓ, Penedés, Els Monjos - Alt
Penedès

2023 36111 75 CL

NATURAL