

Variedades

Pansa blanca (50%), Sumoll (40%) y Jacqué blanco (10%) en
coplantación de un viñedo de más de 80 años

Origen

España, Cataluña, Vallés Oriental, Fogars de la Selva

Suelo

arenas graníticas, exposición Sur en Villalba Sassera

Vinificación

vendimia manual, maceración conjunta de las uvas enemas de
10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en
depósitos de acero inoxidable

Crianza

10 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

SO₂: <4, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



ELS BARDISSOTS PIXACA

ELS BARDISSOTS, Vallés Oriental, Cardedeu

2022 37910 75 CL
2022 37910 MAGNUM

NATURAL