

**Variedades**

100% Xarel·lo de un viñedo plantado en el 1987 y cultivado por Pep Mulet

**Origen**

España, Cataluña, Penedés

**Suelo**

pedregoso y extremadamente calcáreo, parcela Les Granges en el Parque Natural de Olèrdola

**Vinificación**

despalillado total, maceración pelicular de 6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable

**Crianza**

6 meses en depósitos de acero inoxidable, más 9 meses en botella

**Características**

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

**Propiedades**

Alcohol: 10,97 %, Ph: 3,25, SO2: 35, Azúcar residual: 0,31 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 20 - 50€



## LA FITA XAREL·LO DE LES GRANGES

LA FITA, Penedés

2024 46303 75 CL

2023 46303 75 CL

*Fresco y preciso, con flores secas, cítricos, fruta blanca y un ligero carácter de lías y especias. En boca es tenso, mineral y salino, con buena longitud.*

# NATURAL