

Variedades

Macabeu (60%) y Xarel·lo (40%)

Origen

España, Valencia, Utiel-Requena, La Portera

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en la botella

Crianza

4 meses en botella sobre sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



CUEVA XAREL·LO & MACABEO ANCESTRAL

BODEGAS CUEVA, Utiel-Requena, La Portera

2020 28532 75 CL

NATURAL