

**Variedades**

Ull de Llebre (40%) y Parellada (60%)

**Origen**

España, Cataluña, Penedés, Varias zonas

**Suelo**

calcáreos a 420 m de altitud en Les Cantarelles

**Vinificación**

maceración de 4 días para la Ull de Llebre, prensado directo de la Parellada, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable

**Crianza**

6 meses en depósitos de acero inoxidable

**Características**

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

**Propiedades**

Alcohol: 10,5 %, SO2: &lt;10, Azúcar residual: &lt;2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 10 - 20€



## NURIA RENOM FREE ROIG

NURIA RENOM, Penedés, Varias zonas

2022 38126 75 CL

**NATURAL**