

Variedades

Macabeu (34%), Xarel-lo (34%), y Parellada (32%)

Origen

España, Cataluña, Maresme, Alella

Suelo

arcilla y piedra caliza, altitud 270- 520 metros

Vinificación

vendimia manual, despalillado, 5 días de contacto con las pieles, fermentación espontanea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable

Crianza

11 meses sobre sus lías en depósito de fibra de vidrio y de acero inoxidable

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



ORIOI ARTIGAS SAMMAY BLANCO

ORIOI ARTIGAS, Maresme, Alella

2023 34748 75 CL

NATURAL