

Variedades

Parellada de Can Barceló (50%) y Macabeu de la Vinya de la Pixeta (50%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Pla de Penedés

Suelo

calcáreo

Vinificación

maceración de 4 días para la Macabeu, prensado directo de la Parellada, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en botella

Crianza

10 meses en botella con sus lías finas, degüelle

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



LA SALADA + NURIA RENOM PAR MAC

LA SALADA, Penedés, Pla de Penedés

2023 50115 75 CL

NATURAL