VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

Variedades

Macabeu de 50 años (60%) y Parellada (40%) de viñas de una edad media de 45 años

Origen

España, Cataluña, Penedés, Pla de Penedés

Suelo

calcáreo; la Macabeu del viñedo Vinya de la Pixeta, de Toni Carbó de La Salada, en Pla del Penedès, la Parellada de varios viñedos en Can Barceló en Sant Martí Sarroca

Vinificación

la Macabeu se vendimia en cajas de 10 kg, se despalilla y se macera durante 5 días en la bodega de La Salada, la Parellada se vinifica mediante prensado directo y se traslada, una vez iniciada la fermentación, para provocar la refermentación del vino de Macabeu, se embotella antes de finalizar la fermentación, degüelle manual

Crianza

2 años de crianza en botella sobre lías

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

Un vino que celebra la amistad y el respeto por la viña. Dos proyectos que compartieron bodega y viña durante años, buscando siempre una excusa para reencontrarse, vendimiar, vinificar y festejar una vez más. Un espumoso amable y jugoso que busca reunir lo mejor de cada casa para traer alegría.

NATURAL