

Variedades

Xarel·lo (40%), Macabeu (25%) y Montònec (Parellada) [35%]

Origen

España, Cataluña, Penedés, Pla de Penedés

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual en pequeñas cajas, despalillado y maceración de 48 horas con las pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 20 días en un cup de cemento

Crianza

6 meses en un cup de cemento

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 10,3 %, Ph: 3,5, SO2: 13, Azúcar residual: <0,1 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



LA SALADA EL PAGÈS CONTENT BLANCO

LA SALADA, Penedés, Pla de Penedés

2025 50111 75 CL

2024 50111 75 CL

*características: fruta (pera, manzana) fresca,
hierba cortada***NATURAL**