

Variedades

Monastrell (40%), Xarel-lo (38%), Sumoll (12%), Mandó (10%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificacióndespalillado al 50%, pisado con los pies, maceración de 14 días,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un
depósito de acero inoxidable**Crianza**

6 meses en un depósito de acero inoxidable

Características

Rosado, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 11,59 %, Ph: 3,54, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€

**LA SALADA CON
BARBAS Y A LO LOCO -
1,5 L**LA SALADA, Penedés, Pla de Penedés

2023 50110 75 CL

2022 50110 75 CL

50110 MAGNUM

NATURAL