

Variedades

Montòneg (41%), Xarel.lo (23%), Sumoll (15%), Roigenc,
Mandó, Cannonnau, Mònica, Torbat, Macabeu y Malvasía de
Sitges

Origen

España, Cataluña, Penedés, Pla de Penedés

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual de todas las variedades el mismo día,
maceración del 15% de las variedades tintas durante 20 días,
prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras
autóctonas, final de fermentación en la botella

Crianza

8 meses en botella con sus lías totales, degüelle

Características

Tinto, Natural, Espumoso, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 12,2 %, Ph: 3,29, SO2: 21, Azúcar residual: <0,2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€

LA SALADA ROIG BOIG ANCESTRAL

LA SALADA, Penedés, Pla de Penedés

2025 50104 75 CL

NATURAL

