

Variedades

Macabeu (35%), Parellada (33%) y Xarel·lo (32%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, vinificación conjunta de las tres variedades blancas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en la botella

Crianza

6-8 meses en lata con sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 13,3 %, Ph: 3,35, SO2: <4, Azúcar residual: <0,8 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 0 - 10€

RAMON JANÉ TINC SET ANCESTRAL CANS

RAMON JANÉ VITICULTOR, Penedés,
Avinyonet del Penedès

2025 21865 25 CL

NATURAL