

Variedades
100% Monastrell

Origen
España, Cataluña, Penedés, Bonastre - Baix Penedès

Suelo
arcillo-calcáreo

Vinificación
despalillado, maceración de 3 días, fermentación alcohólica a
15-18°C en depósitos de acero inoxidable

Crianza
10 meses en botella con sus lías finas

Características
Tinto, Natural, Espumoso, Afrutado y jugoso

Propiedades
Alcohol: 14 %, Ph: 3,15, SO2: 8, Azúcar residual: 0,4 g/l

También aparece en:
Precio: Más de 50€



PARTIDA CREUS GT GARRUT ANCESTRAL

PARTIDA CREUS, Penedés, Bonastre - Baix
Penedès

2019 24816 MAGNUM

NATURAL