

Variedades

100% Parellada

Origen

España, Cataluña, Alt Camp, El Pont d'Armentera

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificaciónvendimia manual, despalillado y todas las pieles en ánfora, dos
semanas de maceración con sombrero estático y prensado,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas**Crianza**

9 meses en ánfora

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€

**TUETS PARELLADA
BRISADA**TUETS, Alt Camp, El Pont d'Armentera

2023 54004 75 CL

NATURAL