

Variedades

Xarel-lo (2/3) y Macabeo (1/3) de viñas de 30 años

Origen

España, Cataluña, Montsant, Gaià

Suelo

arcillo-calcáreo y canto rodado, 245 m de altitud

Vinificación

maceración corta con las pieles durante 2 días con 30% de racimos enteros, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica acabada

Crianza

6 meses en huevo de polietileno y damajuana

Características

Blanco, Ecológica, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 12 %, Ph: 3,4, SO2: 22, Azúcar residual: <1 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



CELLER COMUNICA FRISTYLE

CELLER COMUNICA, Montsant, Falset

2025 22816 75 CL

El Fristyle es un vino blanco, ligero y fresco, que muestra su condición calcárea y los cantos rodados de las colinas donde se encuentran los viñedos. En la nariz, frutas blancas y tropicales, con toques vegetales y botánicos (roca), suero y yodado. La boca es ligera, fresca y salada, tremendamente sabrosa y sabrosa, ligera y fresca.