

Variedades

Garnacha blanca (40%), Macabeo (25%), Moscatel (25%),
Cariñena blanca (5%) y Chardonnay (5%)

Origen

España, Cataluña, Empordà, Sant Climent Sescebes

Suelo

granito

Vinificación

vendimia manual, prensado directo, la eliminación de
impurezas se realiza por simple decantación y la fermentación
se realiza en depósitos de hormigón donde el vino se mantiene
a temperatura baja y controlada

Crianza

9 meses con las lías en los mismos depósitos subterráneos

Características

Blanco, Ecológica, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 0 - 10€



MARTÍ FABRA VERD ALBERA

CELLER MARTÍ FABRA, Empordà, Sant
Climent Sescebes

2025 55403 75 CL

*Blanco fresco y expresivo, con notas de fruta
blanca, cítricos y flores. En boca es vivo,
equilibrado y ligeramente cremoso, con un
final limpio y mineral.*