

Variedades

Macabeu y Parellada

Origen

España, Cataluña, Conca de Barberà, Blancafort

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

maceración de 7 días, también con pieles de Garnacha tinta y Syrah, en grandes ánforas enteradas con levaduras autóctonas

Crianza

6 meses en grandes ánforas enteradas sobre sus lías

Características

Rosado, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



LLORENS SI SI MACABEU

CELLER JORDI LLORENS, Conca de Barberà,
Blancafort

2025 24913 75 CL

NATURAL