

Variedades

100% Macabeu

Origen

España, Cataluña, Conca de Barberà, Blancafort

Suelo

lutitas carbonatadas y guijarros de areniscas calcáreas

Vinificaciónmaceración de 4 días, fermentación alcohólica en grandes
ánforas enteradas con levaduras autóctonas**Crianza**

6 meses en grandes ánforas enteradas sobre sus lías

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <10 mg/l, Azúcar residual: <2 g/l

**LLORENS BLAN 5.7**CELLER JORDI LLORENS, Conca de
Barberà, Blancafort

2018

24901

75 CL

NATURAL