

**Variedades**

100% Macabeu

**Origen**

España, Cataluña, Penedés, Pira

**Suelo**

arcillo-calcáreo

**Vinificación**

prensado directo sin despalillar, en prensa neumática, desfangando en luna descendiente, fermentación alcohólica a 15-18°C en depósitos de acero inoxidable con levadura autóctona, sin sulforoso añadido

**Crianza**

5 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas

**Características**

Blanco, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

**Propiedades**

Alcohol: 13,5 %, SO2: &lt;10 mg/l, Azúcar residual: &lt;2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 10 - 20€



# CLOT DE LES SOLERES MACABEU

CLOT DE LES SOLERES, Penedés, Pira

2018	25101	75 CL
2017	25101	75 CL

**NATURAL**