

Variedades

100% Xarel·lo de 18 (La Serra) y 48 años (Sota Serra)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Vilobí del Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo, parcelas "La Serra" (306 m) y "Sota Serra" (295 m)

Vinificación

vendimia manual, estrujado en frío y prensado al 50% con posterior desfangado estático en frío de un día, fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, cada proceso se hace según la luna

Crianza

12 meses en depósito de acero inoxidable, afinado en botellas de Cerámica sumergidas en agua

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13 %, Ph: 3,05, SO2: <10, Azúcar residual: 0,5 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



TON RIMBAU PORCELLÀNIC XAREL·LO LA SERRA

TON RIMBAU, Penedés, Vilobí del Penedès

2021 24001 75 CL

NATURAL