

Variedades

100% Xarel·lo de 30 años

Origen

España, Cataluña, Penedés, Vilobí del Penedès

Suelo

parcela "La Llaona" (292 m)

Vinificación

vendimia manual, prensado suave al 50% y posterior
desfangado estático de un día. Fermentación lenta a
temperatura controlada con suave battonage inicial (3 semanas)
en depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica

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: 12,5 %, Ph: 3,35, SO2: <7, Azúcar residual: 0,5 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



TON RIMBAU PORCELLÀNIC XAREL·LO SUR LIE

TON RIMBAU, Penedés, Vilobí del Penedès

2019 24002 75 CL

NATURAL