

Variedades

Perellada (50%), Garnacha blanca (25%), Macabeu de 100 años (25%)

Origen

España, Cataluña, Conca de Barberà, Prenafeta - Montblanc

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

maceración de 8-10 días, fermentación alcohólica en ánfora con levaduras autóctonas

Crianza

8 meses en ánfora con sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,31, SO2: <4 mg/l, Azúcar residual: <1 g/l

También aparece en:

Selecciones: Vinificación en ánfora

Precio: Entre 20 - 50€



ESCODA- SANAHUJA MAS DEL GAIO

ESCODA SANAHUJA, Conca de Barberà,
Prenafeta - Montblanc

2018

02309

75 CL

NATURAL