

Variedades

100% Samsó

Origen

España, Cataluña, Penedés, Garraf

Suelo

arenoso calcáreo

Vinificación

2 h 30 de maceración pelicular, 1ª y 2ª fermentación alcohólica con levaduras autóctonas (pie de cuba hecho a partir de mosto congelado para la 2ª)

Crianza

60 meses en botella con sus lías finas

Características

Rosado, Natural, Espumoso, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€

**CLOS LENTISCUS
ROSÉ N 41°**CLOS LENTISCUS, Penedés, Garraf

2016

31904

75 CL

NATURAL