

**Variedades**

100% Sumoll

**Origen**

España, Cataluña, Penedés, Garraf

**Suelo**

arenoso calcáreo

**Vinificación**despallado, maceración de 15 días, fermentación alcohólica  
con levaduras autóctonas**Crianza**

30 meses en barrica de roble francés

**Características**

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

**Propiedades**

Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: &lt;2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 10 - 20€

**CLOS LLENTISCUS  
PERILL NOIR  
SUMOLL**CLOS LLENTISCUS, Penedés, Garraf

2012	31901	75 CL
2011	31901	MAGNUM

**NATURAL**