

**VEN A VERNOS:**

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

<https://cuvee3000.com/>

Variedades

100% Xarel·lo plantado en el 1998

Origen

España, Cataluña, Penedés, Els Monjos - Alt Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo, parcela "Cal Tiques"

Vinificación

vendimia manual en cajas de 25 kg, mesa de selección, despalillado, se cuba en depósito de acero inoxidable, maceración con las pieles durante 6 días, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas, se descuba por gravedad sin prensar

Crianza

1 mes en una ánfora, 3 meses en barrica de 500 l de roble americano y luego 5 meses en depósito de acero inoxidable

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 10 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Selecciones: Vinificación en ánfora
Precio: Entre 20 - 50€



JOAN RUBIÓ TIQUES

JOAN RUBIÓ, Penedés, Els Monjos - Alt Penedès

2025 36101 75 CL

2023 36101 75 CL

NATURAL