

Variedades

100% Xarel·lo plantado en el 1996

Origen

España, Cataluña, Penedés, Els Monjos - Alt Penedès

Suelo

arcilla con mucho calcáreo, textura franca, exposición norte

Vinificación

despalillado total, maceración de 6 días en depósitos de acero inoxidable, descubado, final de fermentación alcohólica en barricas de 500 l con levaduras autóctonas

Crianza

2 meses en barricas de roble de 500 l, más 6 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



JOAN RUBIÓ ESSENCIAL

JOAN RUBIÓ, Penedés, Els Monjos - Alt
Penedès2023 36103 75 CL
2021 36103 MAGNUM

Es un vino delicado y refrescante, con una textura suave que lo convierte en una experiencia agradable al paladar. En nariz, destacan aromas de frutas frescas como la manzana verde y la pera, seguidos de un toque floral sutil. En boca, su frescura se combina perfectamente con una suavidad que invita a seguir degustándolo.

NATURAL