

Variedades

100% Xarel·lo

Origen

España, Cataluña, Penedés, Garraf

Suelo

arenoso calcareo

Vinificación

prensado directo, inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en botella

Cría

36 meses en botella con sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



CLOS LENTISCUS PET' NAT' GENTLEMANT XAREL·LO

CLOS LENTISCUS, Penedés, Garraf

2020 31911 75 CL

NATURAL