

Variedades

100% Sumoll

Origen

España, Cataluña, Penedés, Garraf

Suelo

arenoso calcáreo

Vinificación

fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de 7 meses
en barricas de roble (50%) y ánforas romanas (50%), 2ª
fermentación alcohólica hecha con miel y levaduras autóctonas

Críaanza

60 meses en botella con sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

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

También aparece en:

Selecciones: Vinificación en ánfora
Precio: Más de 50€



CLOS LENTISCUS SUMOLL FERESTEC

CLOS LENTISCUS, Penedés, Garraf

2011 31910 75 CL

2010 31910 75 CL

NATURAL