

**Variedades**

Xarel·lo (65%) y Parellada (35%)

**Origen**

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

**Suelo**

arcillo-calcáreo

**Vinificación**

resfrio de la uva a 3-4°C, vinificación de las dos variedades juntas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en la botella

**Crianza**

8 meses en botella con sus lías finas

**Características**

Blanco, Tradicional, Espumoso, Fresco y crujiente

**Propiedades**

Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,1, SO2: &lt;10 mg/l, Azúcar residual: &lt;2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 0 - 10€



# MAS CANDÍ TINC SET ANCESTRAL

MAS CANDÍ, Penedés, Avinyonet del  
Penedès

2019

21823

75 CL