

## Mala Herba Sol i Serena 2020 - 75cl



### Precio:

28,32 €

### Resumen:

Botella de 50 cl. - Vino dulce natural de cultivo biodinámico - Maduración en la planta para luego pasar a la prensa. Envejece durante años en Damajuanas a la intemperie, al sol y al frío de la noche ("Sol i serena")

### Características:

Añada: 2020

Países: España

Zona de producción: Sin D.O. (Alt Penedés)

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Xarel.lo

Temp. mínima (°C): 8

Temp. máxima (°C): 10

Crianza: Cinco años de crianza en damajuanas a la intemperie

Alérgenos: Contiene sulfitos

### Descripción completa:

Elaboramos este dulce a "Sol y Serena" de forma natural, con los vinos de prensa, por lo tanto; con las segundas del Xarel-lo, que ya están oxidadas y seguirán oxidándose en las damajuanas al exterior, envejeciendo durante años a la intemperie denominado "sol y serena". Las damajuanas las dejamos con un 20% de aire para favorecer la oxidación. Fortificamos el vino dulce con alcohol vínico procedente de nuestra brisa de Xarel-lo, para evitar futuras re-fermentaciones, puesto que el vino contiene azúcares naturales y sin ningún aditivo ni procedimiento físico de filtración contiene levaduras que podrían volver a fermentar los azúcares residuales.

#### Vinotecas

Embellezanos  
C/ Viera y Clavijo, 23  
(+34) 828 07 16 56

Embellezanos  
C/ Adán Martín Menis, 5  
(+34) 663 38 72 08

#### Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria  
C/ Guanaboa, 82  
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife  
Camino La Habanera, 3  
(+34) 674 17 13 10

Embellezanos sin ninguna intervención ni adición, en luna descendente

Pueden aparecer precipitados y apariencia turbia, que denotan una elaboración respetuosa y son un buen signo de autenticidad.

\*Precios sin IGIC

---

## Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria  
C/ Viera y Clavijo, 23  
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife  
C/ Adán Martín Menis, 5  
(+34) 663 38 72 08

## Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria  
C/ Guanaboa, 82  
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife  
Camino La Habanera, 3  
(+34) 674 17 13 10