

La Planta - Mas Gomà - 75cl



Precio:

15,33 €

Resumen:

Coupage de Macabeo y Xarel·lo de agricultura ecológica y principios biodinámicos. Fermentación espontánea. Embotellado sin filtrar ni clarificar.

Características:

Añada: 2019

Países: España

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

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Macabeo

Uva (2): Xarel·lo

Temp. mínima (°C): 8

Temp. máxima (°C): 10

Crianza: 24 meses

Graduación: 11.5

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Con 3 meses de crianza con sus lías finas y posteriormente 24 meses en rima. En el degüelle se añaden levaduras para añadir notas cremosas y compensar la acidez, evitando el uso de azúcar.

*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