

## 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 (ºC): 8

Temp. máxima (ºC): 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