

## Sassó 2019 - 75cl

**Precio:**

21,68 €

**Resumen:**

100% Xarel·lo fermentado en barricas de acacia y envejecido durante al menos 1 año. Embotellado sin filtrar ni clarificar.

**Características:**

Añada: 2019

Países: España

Zona de producción: D.O. Penedés

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Xarel·lo

Temp. mínima (°C): 8

Crianza: 1 año en madera de acacia

Graduación: 13

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

**Descripción completa:**

Arranca la fermentación en depósito de hormigón y termina la misma en barricas de acacia donde permanecerá durante al menos un año con sus lías finas. Embotellado sin filtrar ni clarificar, sin adición de ningún tipo, en luna descendente. Puede tener apariencia turbia por su elaboración respetuosa, como 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