

Pepe Raventós Xarel·lo Vinya del Noguer Alt 2022 - 75cl



Resumen:

Fermentación espontánea durante 18 días en un fudre de roble francés de 1600 litros. Crianza de 6 meses con sus lías. Embotellado sin filtrar ni estabilizar.

Características:

Añada: 2022

Países: España

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

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Xarel·lo

Temp. mínima (ºC): 8

Crianza: 6 meses en foudres

Graduación: 11.5

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Descripción completa:

Trabajo orgánico en viñedo con mínima intervención. Tras el embotellado, el vino permanece en botella mínimo otros 6 meses antes de salir al mercado. Con un amplio abanico de aromas propios de esta variedad, estamos ante un vino redondo, fresco, con un punto salino y mineral.

*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
Camiño La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10