

## Fins Als Kullons 2024 (1 litro)



### Características:

Añada: 2024  
Países: España  
Zona de producción: Sin D.O. (Alt Penedés)  
Formato: 100 cl / 1 L  
Uva: Sumoll  
Uva (2): Garnacha blanca  
Uva (3): Xarel-lo  
Temp. mínima (°C): 14  
Temp. máxima (°C): 16  
Graduación: 12  
Alérgenos: Contiene sulfitos

### Resumen:

Vino natural de cultivo biodinámico elaborado como un clarete tradicional con Sumoll como variedad tinta y la Garnacha Blanca y la Xarel-lo como variedades tintas. Fresco y ligero, para tomar en cualquier ocasión. Botella especial de 1 litro.

### Descripción completa:

“Clarete” tradicional elaborado de forma natural, con una vendimia manual en recipientes de 250 kg. Entrada de la uva en cups de cemento con pieles y sin rupa. Primero; entrada de las dos variedades blancas a la vez con maceración/infusión y temperatura baja, para arrancar la fermentación. Cuando llega el Sumoll entra a co-fermentar con las pieles y el resto de las uvas blancas ya sangradas. Decantación del vino flor por gravedad a la acabar la fermentación, vino de prensa hacia otros vinos.

Enviejamiento durante el invierno para limpiar los vinos de forma estática, y embotellamiento por gravedad y luna descendente.

Las Palmas de Gran Canaria  
Santa Cruz Tenerife  
Valladolid  
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife  
Menis, 5  
(+34) 663 38 72 08

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

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