VINO NATURAL · PENEDÈS · BRISADO

Jane

la decana

Xarel·lo de Can Branques y Ca la Jane, viñas plantadas en 1969. Doce días con las pieles —un blanco que fermenta como un tinto— y solo el mosto que sale solo. Un brisado suave: textura fina y muy fácil de beber.

420
BOTELLAS · 75 CL

10,5 %
GRADO

1969
AÑO DE PLANTACIÓN

EN 10 SEGUNDOS

Xarel·lo de cepas de 1969, 12 días con las pieles. Suave, de textura fina y muy fácil de beber. Cero sulfitos añadidos.

VARIEDAD
Xarel·lo 100 %

VIÑA
Can Branques i Ca la Jane

ORIGEN
Sardinyola · Santa Margarida i els Monjos

SUELO
Calcáreo

CULTIVO
Biodinámica · sin química

VENDIMIA
A mano, en cajas pequeñas

ELABORACIÓN
Brisado · 12 días con las pieles

MOSTO
Solo el mosto que sale solo, sin prensa

FERMENTACIÓN
Espontánea, levaduras autóctonas

SULFITOS
Ninguno añadido

CLARIFICACIÓN / FILTRACIÓN
Ninguna · sin clarificar ni filtrar

SERVIR
12–13 °C

MARIDAJE

Pescado · Verduras · Tapas · Queso · Solo el aperitivo

LA ETIQUETA

Hugo Tolker-Nielsen dibujó a Jane, la perra que da nombre a la viña, en una serie de 6 ilustraciones. El código QR lleva a la etiqueta electrónica de la UE (ingredientes y valores nutricionales).

PEDIDOS · WHATSAPP
+34 644 681 428

CORREO
lambert75@gmail.com

SÍGUEME
@sans_domaine