VI NATURAL · PENEDÈS · BRISAT

Orange25

Macabeu de la Vinya del Toni en maceració carbònica: el raïm sencer fermenta 16 dies amb les pells, sense premsa, i només em quedo el most que raja sol. El meu brisat amb més cos: textura i fruita.

484
AMPOLLES · 75 CL

10,5 %
GRAU

16 dies
AMB LES PELLS

EN 10 SEGONS

Macabeu del 1988, maceració carbònica amb les pells. Un brisat amb cos, textura i fruita, a 10,5 %. Zero sulfits afegits.

VARIETAT
Macabeu 100 %

VINYA
Vinya del Toni

ORIGEN
La Bisbal del Penedès · Baix Penedès

PLANTADA
1988 · vinya vella

CULTIU
Biodinàmica · sense química

VEREMA
A mà, en caixes petites

ELABORACIÓ
Maceració carbònica · 16 dies amb les pells

MOST
Només el que raja sol, sense premsa

FERMENTACIÓ
Espontània, llevats de la vinya

SULFITS
Cap afegit

CLARIFICACIÓ / FILTRACIÓ
Cap · sense clarificar ni filtrar

SERVIR
10–12 °C

AMB QUÈ

Carn · Formatge · Pizza · Tapes · Verdures

L'ETIQUETA

Il·lustrada per Claire Tingaud. El codi QR porta a l'etiqueta electrònica de la UE (ingredients i valors nutricionals).

COMANDES · WHATSAPP
+34 644 681 428

CORREU
lambert75@gmail.com

SEGUEIX-ME
@sans_domaine