VINO NATURAL · PENEDÈS · VINO NARANJA

Orange25

Macabeo de la Vinya del Toni en maceración carbónica: la uva entera fermenta 16 días con sus pieles, sin prensa, y solo me quedo el mosto que sale solo. Mi brisado con más cuerpo: textura y fruta.

484
BOTELLAS · 75 CL

10,5 %
GRADO

16 días
CON LAS PIELES

EN 10 SEGUNDOS

Macabeo de 1988, maceración carbónica con las pieles. Un brisado con cuerpo, textura y fruta, a 10,5 %. Cero sulfitos añadidos.

VARIEDAD
Macabeo 100 %

VIÑA
Vinya del Toni

ORIGEN
La Bisbal del Penedès · Baix Penedès

PLANTADA
1988 · viña vieja

CULTIVO
Biodinámica · sin química

VENDIMIA
A mano, en cajas pequeñas

ELABORACIÓN
Maceración carbónica · 16 días con 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
10–12 °C

MARIDAJE

Carne · Queso · Pizza · Tapas · Verduras

LA ETIQUETA

Ilustrada por Claire Tingaud. 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