VI NATURAL · ALT CAMP · CARBÒNICA

Vinya de Dalt

66 ampolles!

70 % xarel·lo i 30 % selma de la Vinya de Dalt, al Pla de Manlleu. Maceració carbònica de 14 dies, sense premsa. Tèrbol i amb acidesa: viu i tallant. Només n'hi ha 66 ampolles.

66
AMPOLLES · 75 CL

11 %
GRAU

14 dies
DE CARBÒNICA

EN 10 SEGONS

Xarel·lo i selma d'una vinya barrejada de l'Alt Camp, 14 dies de carbònica. Tèrbol, viu i tallant. Només 66 ampolles. Zero sulfits afegits.

VARIETAT
Xarel·lo 70 % · Selma 30 %

VINYA
Vinya de Dalt

ORIGEN
Pla de Manlleu · Alt Camp

SÒL
Argila

PLANTADA
1973 i 1992 · vinya barrejada

CULTIU
Biodinàmica · sense química

VEREMA
A mà, en caixes petites

ELABORACIÓ
Maceració carbònica · 14 dies

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

Peix · Tapes · Verdures · Només l'aperitiu · Pizza

L'ETIQUETA

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