VINO NATURAL · ALT CAMP · CARBÓNICA

Vinya de Dalt

¡66 botellas!

70 % xarel·lo y 30 % selma de la Vinya de Dalt, en el Pla de Manlleu. Maceración carbónica de 14 días, sin prensa. Turbio y con acidez: vivo y cortante. Solo hay 66 botellas.

66
BOTELLAS · 75 CL

11 %
GRADO

14 días
DE CARBÓNICA

EN 10 SEGUNDOS

Xarel·lo y selma de una viña mezclada del Alt Camp, 14 días de carbónica. Turbio, vivo y cortante. Solo 66 botellas. Cero sulfitos añadidos.

VARIEDAD
Xarel·lo 70 % · Selma 30 %

VIÑA
Vinya de Dalt

ORIGEN
Pla de Manlleu · Alt Camp

SUELO
Arcilla

PLANTADA
1973 y 1992 · viña mezclada

CULTIVO
Biodinámica · sin química

VENDIMIA
A mano, en cajas pequeñas

ELABORACIÓN
Maceración carbónica · 14 días

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

Pescado · Tapas · Verduras · Solo el aperitivo · Pizza

LA ETIQUETA

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