VI NATURAL · ALT CAMP · ANCESTRAL

Voyage Voyage

fa bombolla

Parellada de la Vinya de Cabra, plantada el 1987, a l'Alt Camp. Premsa directa i mètode ancestral: s'embotella abans que acabi de fermentar i la bombolla es fa sola. Suau, lleuger i refrescant.

601
AMPOLLES · 75 CL

9 %
GRAU

1987
ANY DE PLANTACIÓ

EN 10 SEGONS

Parellada del 1987, premsa directa i mètode ancestral. Bombolla natural, suau i lleugera, a 9 %. Zero sulfits afegits.

VARIETAT
Parellada 100 %

VINYA
Vinya de Cabra

ORIGEN
Cabra del Camp · Alt Camp

SÒL
Argila

CULTIU
Biodinàmica · sense química

VEREMA
A mà, en caixes petites

ELABORACIÓ
Mètode ancestral · bombolla feta a l'ampolla

MOST
Premsa directa

FERMENTACIÓ
Espontània, llevats de la vinya

SULFITS
Cap afegit

CLARIFICACIÓ / FILTRACIÓ
Cap · sense clarificar ni filtrar

SERVIR
6–8 °C

AMB QUÈ

Només l'aperitiu · Peix · Tapes · 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