



Rf. 10241

P/N.

## BLANC DE CLOTAS

**16,90 €**

Incluido (IVA 21%)

*Cultivo sostenible, respetuoso con el medio ambiente y siguiendo los ciclos naturales de la planta, con abonado orgánico, laboreo mecánico y sin utilización de herbicidas. Vendimia: manual Nº de botellas: 2.660 Vinificación: prensado suave de los racimos, desfangado estático del mosto flor durante 48 horas. Después pasa a barrica donde fermenta durante seis meses. Suelo arenoso-gravoso y clima Mediterráneo con gran influencia del mar e inviernos muy fríos.*

\*\* Esta Ficha es de carácter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.