

ENTRE 2

2019



Denominació d'Origen Conca de Barberà

Vinyes pròpies / Collit a mà

100% Parellada

Ecològic

Aspecte límpid i brillant, pàllid, de color groc amb tonalitats palla.

Ideal per prendre sol, amb aperitius i entrants en base d'amanides diverses i marisc.

Fermentació espontània en tina d'acer a temperatura controlada i criança sobre els mateixos sediments durant 6 mesos sense agitació.

CELLER VIDBERTUS

