

Descripción: Recaredo L'Infinít Brut Nature es un cava Corpinnat ecológico y biodinámico, elaborado artesanalmente con variedades autóctonas y una crianza mínima de 18 meses. Tiene un perfil seco, fresco y mineral.

• Características principales

Nombre completo: Recaredo L'Infinít Brut Nature 2023

Productor: Recaredo, bodega familiar en Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

Denominación: Corpinnat (espumosos del Penedès con exigencias superiores al cava)

Tipo: Espumoso Brut Nature (sin azúcar añadido)

Alcohol: 11,5%

Formato: Botella de 75 cl

Certificaciones: Ecológico, biodinámico, apto para veganos

• Variedades de uva

Xarel·lo

Macabeu

Garnatxa Negra (vinificada en blanco)

Malvasia de Sitges

Xarel·lo Vermell

La Branca Online

Recaredo L'infinit Brut Nature

Elaboración artesanal

Vendimia manual en pequeñas cajas

Fermentación en depósitos de acero inoxidable

Segunda fermentación con mosto ecológico

Cria...



Capacidad: 75 cl

Peso aproximado: 1.60 gr

Corpinnat Blanco

Catalogado. Hay existencias

21.95

IVA del 21 % incluido

8437001003488