

Descripció: 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

&#129489;&#8205;&#127806; Elaboración artesanal

Vendimia manual en pequeñas cajas

Fermentación en depósitos de acero inoxidable

Segunda fermentación con mosto ecológico

Crian...



Quantitat: 75 cl

Pes aproximat:1.60 gr

### Corpinnat Blanc

Catalogat. Hi ha existències

# 21.95

IVA del 21 % inclòs

8437001003488