



ENRIQUETA

Monovarietal de macabeo procedente del viñedo de la Sínia, plantado en el año 1959 y de suelo calcáreo de textura franco arenosa.

Variedad: 100 % macabeo.

Crianza: 5 meses en ánfora de barro.

Elaboración: Vino llamado de “estilo natural”, sin añadidos de ningún tipo. Vendimia en cajas de 20 kg y cribado de la uva en mesa de selección. Fermentación con levaduras salvajes, del viñedo de la Sínia, en ánfora de barro. Sin sulfitos añadidos y sin clarificados. Microvinificación.



Viticultura ecológica

