



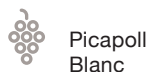
L'arcàngel 2019

Conreu: Vinyes en mig del bosc a vuit-cents metres d'alçada treballades sota els paràmetres de la viticultura ecològica i seguint pràctiques de permacultura.

Elaboració: Raïm de les nostres vinyes collit a mà, elaborat per maceració amb pells durant vint-i-quatre hores i posteriorment premsat i fermentat en dipòsits d'acer inoxidable per fermentació espontània llevats autòctons.

Al final de la fermentació es fa un trasbals i el vi reposa amb les mares fines durant quatre mesos en inoxidable.

Filtrat suau i sense clarificar. Conté sulfits.



Picapoll
Blanc



D.O. Pla de Bages



368 ampolles



14 % vol.



6,2 g/l tartàric



8-10 °C

Mas de Sant Miquel s/n | Santa Maria d'Oló 08273 | Moianès (Barcelona)
637 05 10 78 | info@cellersantmiqueldolo.com | www.cellersantmiqueldolo.com

