

Elaborat, fermentat i criat durant 10 mesos un 20% del vi en barriques grans de 300 i 400 litres de roure francès i l'altra part en dipòsit d'acer inoxidable en les seves pròpies mares fent *batonage* cada setmana.

Vi Ecològic.

Embotellat al juliol del 2020.

PREMIS

Autocton blanc 2017:

93 / 100 punts Guia Vinos Gourmets 2020

90 / 100 punts Guia Peñín 2019

92 / 100 punts Guia Peñín 2020

91 / 100 punts Guia Peñín 2021

Autocton blanc 2016:

92 / 100 punts Guia Peñín 2019

91 / 100 punts Guia Peñín 2018

9,43 / 100 punts Guia de Vins de Catalunya 2018

Autocton blanc 2015:

89 / 100 punts Robert Parker 2016

91 / 100 punts Guia Peñín 2018

91 / 100 punts Guia Peñín 2019

90 / 100 punts Wine Spectator 2017

Lluís Romero a Grans Vins a petits preus 2018