

## Albet i Noya Nosodos Brut Natural Mètode Ancestral



Vi escumós blanc. Xarel·lo Fermentació en dipòsit d'acer inoxidable i en ampolla, criança en rima en ampolla durant 24 mesos. Sense sulfits afegits. Guia 2017: Puntuació 9,32 punts (sobre 10).

QualificacióSense qualificació

**Preu**

10,00 €

Descompte

[Fer una pregunta sobre aquest producte](#)

Celler[Celler Albet i Noya](#)

### Comentari

Encara no hi ha cap comentari per a aquest producte.