

01. ORIGEN

Els raïms que donen vida al Milesimé Chardonnay procedeixen de la nostra Finca Can Rius, una vinya de 16 hectàrees situada a 160-170 metres sobre el nivell del mar i orientada al sud, que rep la carícia del sol durant gairebé tot el dia. Plantada a finals del segle XX a Gelida, al límit oriental de l'Alt Penedès, es protegeix del vent i de la calor gràcies al seu entorn privilegiat: vistes a Montserrat i un paisatge únic ple de xiprers. Els seus sòls franco-llimosos, de textura fina i profunditat mitjana, permeten obtenir raïms excepcionals i aptes per a llargues criances. Edat mitjana de la vinya: 20 anys.

02. VITICULTURA

Vinya pròpia ecològica integrada per boscos i marges que aporten biodiversitat i naturalització. Cuidem les nostres vinyes amb tècniques de viticultura regenerativa i de precisió, i practiquem la poda de respecte, apostant per baixos rendiments per mantenir la salut i la longevitat de la vinya. Realitzem controls biològics i de monitoratge per parcel·la.

03. VINIFICACIÓ

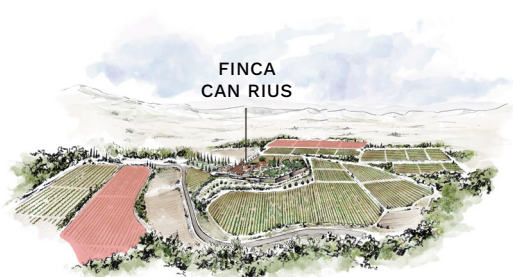
La seva elaboració comença premsant suaument el raïm de chardonnay desrapat per obtenir-ne el most flor. Posteriorment, es realitza un desfangat estàtic en fred per precipitar i separar les impureses abans de dur a terme la primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable. A continuació, es porta a terme la fermentació malolàctica, amb bacteris làctics que formen part del mateix raïm i que ajuden a controlar l'acidesa i la cremositat del vi. Finalment, fermenta per segona vegada en ampolla amb MCR (Most Concentrat Rectificat), un suc de raïm concentrat i ric en sucres naturals, i llevats seleccionats.

04. ANYADA 2017

Gràcies a les generoses pluges de la tardor anterior, les reserves hídriques es van mantenir en bon estat, proporcionant a la vinya una hidratació constant. Els ceps van créixer amb força i vigor durant la primavera. Amb l'arribada de l'estiu, les altes temperatures i l'ambient sec van crear les condicions ideals per preservar la sanitat de la vinya. La verema es va desenvolupar de manera òptima, amb un raïm d'excel·lent qualitat i un equilibri extraordinari: ingredients essencials per elaborar escumosos de llarga criança.

05. TAST

Escumós d'elegant color groc amb reflexos daurats i coronat per una bombolla fina que cobreix la copa. La seva aroma intensa revela un chardonnay molt afruitat, amb records de nectarina madura i marcades notes de pa torrat. En boca, la seva bombolla petita i sedosa es combina amb una acidesa perfectament equilibrada, resultat de les pluges primaverals. El pas per boca és rodó i deixa una llarga persistència amb sabors de fruita d'os madura i notes fumades.



VARIETAT	ELABORACIÓ	CRIANÇA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
100% chardonnay	Mètode tradicional	48 mesos	Brut 8 g/l	Juny de 2018	12%
VINYES	SÒLS	ANYADA	AGRICULTURA		
Espells (Finca Can Rius)	Franco-llimosos, de textura fina i profunditat mitjana	2017	Certificat ecològic		

