

## 01. ORIGEN

Blanc de Blancs elaborat amb una simfonia de varietats: chardonnay, xarel·lo, macabeu i parellada procedents de Can Rius, Espiells, La Cuscona i Can Massana, respectivament. Una selecció meticulosa de diferents vinyes situades entre 160 i 700 metres sobre el nivell del mar, amb sòls francs que difereixen entre ells per les seves proporcions d'argila o llim, segons la finca, i amb una clara influència mediterrània que aporta el millor de cada localització per donar lloc a un vi de gran qualitat i amb una criança excepcional. Edat de la vinya: de 35 anys a 50 anys.

## 02. VITICULTURA

Vinya pròpia ecològica envoltada de boscos i marges, que afavoreixen la biodiversitat i la integració harmònica amb l'entorn natural.

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.

## 03. VINIFICACIÓ

Veremat manualment per assegurar-nos que el seu estat i qualitat són òptims, es desrapa i es premsa suaument per obtenir el most flor que, posteriorment, es desfanga en estàtic i en fred per precipitar i separar les impureses.

A continuació, es fa la primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable i la criança sobre les seves fines lies durant dos mesos en el cas de les Chardonnay i Xarel·lo. La segueix la fermentació malolàctica, feta amb bacteris làctics que formen part del raïm i ajuden a controlar l'acidesa i la cremositat del vi.

Finalment, es fa el cupatge i fermenta per segona vegada en ampolla amb MCR (Most Concentrat Rectificat), un suc de raïm concentrat i ric en sucres naturals, i llevats seleccionats. Es duu a terme una criança mínima de 70 mesos.

## 04. ANYADA 2018

La 2018 destaca com l'anyada més plujosa de la comarca en l'última dècada, un repte per a l'equip de viticultura que es va superar amb èxit gràcies a la nostra sòlida previsió fitosanitària. El resultat va ser una collita generosa i fresca que ofereix vins amb una acidesa perfecta per a una excel·lent evolució durant les llargues criances. És un testimoni de la resiliència de les nostres vinyes i del nostre compromís amb la qualitat.

## 05. TAST

**Color:** Captivador groc daurat, acompanyat per una bombolla diminuta i persistent que dansa efervescent a la copa.

**Nas:** S'hi combinen notes de fonoll, fruites d'os i un delicat toc d'ametlla torrada per oferir una experiència aromàtica única.

**Boca:** Revela una excel·lent acidesa que equilibra a la perfecció la seva corpulència. Deixa una impressió duradora al paladar, amb un postgust llarguíssim que evoca les notes torrades presents en la seva aroma.



VARIETATS	ELABORACIÓ	CRIANÇA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
48% xarel·lo, 24% macabeu, 19% chardonnay, 9% parellada	Mètode tradicional	+70 mesos	Brut 7 g/l	Març de 2019	12%

VINYES	SÒLS	ANYADA	AGRICULTURA
Espiells, Can Rius, Can Massana, La Cuscona	Argilo-calcaris Franco-argilosos	2018	Certificat ecològic

