

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 diverses vinyes situades entre 160 i 700 metres sobre el nivell del mar, amb sòls francs que difereixen els uns dels altres per les 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 trenta-cinc a cinquanta anys.

02. VITICULTURA

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

03. VINIFICACIÓ

Veremat a mà per assegurar-nos que l'estat i la qualitat són òptims, es desrapa i es premsa suaument per obtenir el most flor, al qual després s'aplica el procés de desfangament en estàtic i en fred per precipitar les impureses i separar-les.

Tot seguit, es duu a terme la primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable i la **criança sobre els seus pòsits tan fins** durant dos mesos en el cas del chardonnay i el xarel·lo.

A aquest procés el segueix la fermentació malolàctica, realitzada amb bacteris lactis que formen part del raïm i ajuden a controlar l'acidesa i la cremositat del vi.

Finalment, es fa el cupatge i es fermenta per segona vegada en ampolla amb most concentrat rectificat (MCR), un suc de raïm concentrat i ric en sucres naturals, i llevats seleccionats. S'efectua una **criança mínima de seixanta mesos**.

04. COLLITA 2018

El 2018 destaca per haver estat l'any més plujós 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 **evolució excel·lent durant les llargues criances**. És un testimoni de la resiliència de les nostres vinyes i del nostre compromís amb la qualitat.

05. TAST

D'un groc daurat molt captivador, acompanyat d'una bombolla diminuta i persistent que dansa efervescent a la copa. En nas, es combinen notes de fonoll, fruita de pinyol i un toc d'ametlla torrada ben delicat per oferir una **experiència aromàtica única**. En boca, revela una acidesa excel·lent 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.



VARIETAT	ELABORACIÓ	CRIANÇA MÍNIMA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay i Parellada.	Mètode tradicional	60 mesos	Brut	Març del 2019	12%
VINYES	SÒL	COLLITA	AGRICULTURA		
Espiells, Can Massana, La Cuscona, i Can Rius	argilocalcaris i francoargilosos	2018	Certificat Orgànic		