

01. ORIGEN

Els raïms que donen vida al Milesimé Chardonnay procedeixen de la nostra Finca Can Rius, una vinya de 16 hectàrees situada entre 160 i 178 metres sobre el nivell del mar i orientada al sud, que percep 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 resguarda 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, ideals per a llargues criances. Edat mitjana de la vinya: 20 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

La seva elaboració comença premsant suaument el raïm de chardonnay per a l'obtenció del most flor. Posteriorment, es desfanga en estàtic i en fred per precipitar i separar sediments abans de fer la primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable. A continuació, es duu a terme la fermentació malolàctica, amb bacteris làctics que formen part del raïm i ajuden a equilibrar l'acidesa i la cremositat del vi. Finalment, fermenta per segona vegada en ampolla amb most concentrat rectificat, ric en sucres naturals, i llevats seleccionats, i la seva criança sobre lies s'allarga fins a més de 36 mesos.

04. ANYADA 2021

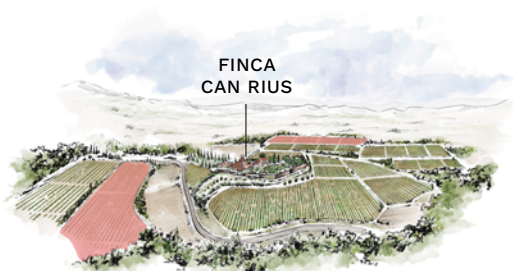
La 2021 és una anyada que marca l'inici de l'actual cicle de sequera, caracteritzada per un clima sec i càlid. Les reserves hídriques acumulades en anys anteriors van permetre a les vinyes afrontar aquest repte amb fortalesa, donant lloc a vins excepcionalment afruitats i intensos aromàticament, amb una destacada capacitat d'envelliment i delectant els paladars més exigents amb la seva elegància i complexitat al llarg del temps.

05. TAST

Color: Daurat net i brillant, amb una bombolla fina i persistent.

Nas: Perfil aromàtic definit, on a més de les fruites de caràcter madur com la pinya i el préssec, apareixen nítides notes de fruita cítrica —com llimona i aranja— que aporten frescor. S'hi sumen matisos de brioixeria, mantega, brioix i pa torrat, reflex d'una autòlisi marcada i ben desenvolupada.

Boca: Entrada envoltant, acompanyada d'un matís fresc i expressiu que li confereix una sensació única. La bombolla cremosa i ben integrada aporta una textura polida molt agradable. Manté un pas llarg al paladar, amb una acidesa equilibrada que sosté el conjunt i en prolonga l'expressió.



VARIETAT	ELABORACIÓ	CRIANÇA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
100% chardonnay	Mètode tradicional	+36 mesos	Brut 8 g/l	Març de 2022	12%

VINYES	SÒLS	ANYADA	AGRICULTURA
Espiells (Finca Can Rius)	Franco-llimosos, de textura fina i profunditat mitjana	2021	Certificat ecològic

