

01. ORIGEN

Els raïms que donen vida al Milesimé Chardonnay provenen de la nostra finca Can Rius, una vinya de 16 hectàrees situada a 160-178 metres sobre el nivell del mar i orientada al sud, que rep la carícia del sol gairebé tot el dia. Plantada a finals del segle XX a Gelida, al límit oriental de l'Alt Penedès, està protegida del vent i la calor gràcies a un 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 situada a l'Alt Penedès, integrada en un entorn de boscos i marges que aporten biodiversitat i afavoreixen la naturalització del paisatge. Practiquem una viticultura regenerativa, ecològica i de màxim respecte, que promou la salut del sòl i de l'ecosistema. Apostem per baixos rendiments per garantir les millors condicions a les nostres vinyes i expressar amb autenticitat el caràcter del territori.

03. VINIFICACIÓ

La seva elaboració comença amb un premsat suau del raïm de chardonnay per obtenir el most flor. Posteriorment, es desfanga en fred i de manera estàtica per precipitar i separar els sediments abans de fer la primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable. Tot seguit, es duu a terme la fermentació malolàctica, amb bacteris làctics propis del raïm que ajuden a equilibrar l'acidesa i aportar cremositat al vi. Finalment, fermenta per segona vegada en ampolla amb most concentrat rectificat, ric en sucres naturals, i llevats seleccionats, i la seva criança amb les mares s'allarga més de 48 mesos.

04. ANYADA 2020

L'any 2020 va ser especialment desafiador a causa de les intenses pluges de primavera. Tanmateix, el creixement vegetatiu va ser abundant, fet que va reduir de manera natural la càrrega de raïm per planta. Aquesta menor producció, amb raïms no compactats, va permetre una excel·lent aireació i va afavorir una maduració uniforme i completa. El raïm va assolir un equilibri òptim, donant lloc a una verema de producció limitada però de gran qualitat.

05. TAST

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

Nas: Perfil aromàtic definit, amb presència de fruites madures com pinya i préssec. També s'hi troben notes de brioixeria, mantega, brioix i pa torrat, reflex clar d'una autòlisi marcada i ben desenvolupada.

Boca: Entrada àmplia i amb volum. La bombolla és cremosa i ben integrada, aportant textura. Es manté llarg en el paladar, amb una acidesa equilibrada que sosté el conjunt i n'allarga l'expressió.



VARIETAT	ELABORACIÓ	CRIANÇA MÍNIMA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
100% Chardonnay	Mètode tradicional	48 mesos	Brut, 8 g/l	Març de 2021	12%
VINYES	SÒL	ANYADA	AGRICULTURA		
Espiells (Finca Can Rius)	Franco-llimosos, de textura fina i profunditat mitjana	2020	Certificat ecològic	 	