

Un espumoso que refleja la pureza de nuestro viñedo y nuestra maestría en el coupage.



Origen

Elaborado con la trilogía de uvas blancas del Penedès: **Xarel-lo, Macabeo y Parelada** procedentes de nuestras parcelas en Espiells, Can Massana y La Cuscona con suelos arcillo-calcáreos a una altitud entre 220-250 m y **franco-arcillosos** entre 500-700 m sobre el nivel del mar, respectivamente.

Edad media del viñedo: 25 años.

Viticultura

Viñedo ecológico integrado por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y naturalización. Suelos vivos alimentados por materia orgánica del rebaño de ovejas que pastan en invierno y primavera. Practicamos una **viticultura regenerativa, de precisión y máximo respeto**, apostando por bajos rendimientos, para garantizar condiciones óptimas a nuestras vides. Control biológico de plagas y monitorización de las enfermedades para evitar tratamientos. Controles de maduración por parcela.

Vinificación

Suave estrujado para conseguir el mosto flor. Desfangado estático a bajas temperaturas. Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, separando variedades.

Ensamblaje, segunda fermentación en botella con MCR (mosto concentrado rectificado)

Crianza mínima de 36 meses en botella. Sin añadir licor de expedición.

Cosecha 2019

Una maduración más lenta de la uva, respecto al año anterior, propició un inicio más tardío de la cosecha lo que permitió obtener un gran equilibrio entre la graduación y la acidez. En un año vitícola prácticamente seco, lluvias oportunas en verano resultaron en una cosecha excepcional.

Cata

De color amarillo brillante con reflejos dorados. De carácter frutal, a manzana fresca, con notas de flores blancas y plantas aromáticas mediterráneas, como el romero, y matices de pan ligeramente tostado y de frutos secos. Con gran equilibrio entre cuerpo y acidez. Destaca por su estilo brut nature -sin azúcar añadido-, su carácter fresco y profundo y su burbuja muy bien integrada.



VARIETADES	PRODUCCIÓN	CRIANZA MÍNIMA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
50% Xarel-lo 35% Macabeu 15% Parelada	Método tradicional	36 meses	Brut Nature- No Dosage	Febrero 2020	12%

VIÑEDOS	SUELO	COSECHA	AGRICULTURA
Espiells, Mediona, La Cuscona	Franco-arcilloso-calcáreo	2019	Certificado Orgánico

