

01. ORIGEN

Elaborat amb raïm de xarel·lo procedent de les nostres parcel·les a Espiells. Situated a l'Alt Penedès, al recer de la muntanya de Montserrat, es troben a una altitud d'entre 180 i 250 m sobre el nivell del mar, amb sòls franco-calcaris molt pobres en matèria orgànica i ben drenats, que els fan ideals per equilibrar el vigor de les vinyes i elaborar els millors vins.

02. VITICULTURA

Vinyes pròpies ecològiques integrades per boscos i marges que aporten biodiversitat i naturalització.

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

Aquest escumós s'elabora amb el raïm de xarel·lo sense desrapar, premsat suaument per obtenir el most flor. Posteriorment, es desfanga en estàtic i en fred per precipitar i separar les impureses abans de fer la primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable. A continuació es fa una criança de dos mesos sobre les seves lies per aportar cremositat al vi. Finalment, fermenta per segona vegada en ampolla amb MCR (Most Concentrat Rectificat), un suc de raïm concentrat i ric en sucres naturals, i llevats seleccionats.

04. ANYADA 2022

L'anyada 2022 va estar marcada per condicions climàtiques extremes: segon any consecutiu de sequera, altes temperatures i escasses pluges durant tot el cicle vegetatiu. No va ser fins al setembre quan van arribar algunes pluges, modestes però beneficioses, que van ajudar a la recuperació de la vinya. Aquesta situació va reduir dràsticament els rendiments, però va afavorir una maduració ràpida i un excel·lent estat sanitari.

Gràcies a una gestió agronòmica precisa, com una poda molt curta per garantir la subsistència de la planta i no desfullar per evitar els cops de sol, es va aconseguir protegir la vinya i preservar la qualitat del raïm.

05. TAST

Color: Aquest vi escumós es presenta amb un delicat color groc pàl·lid i reflexos daurats.

Nas: El seu caràcter desplega aromes de fruites i flors blanques, amb matisos que evocuen el fonoll i subtils notes de pa lleugerament torrat i fruits secs.

Boca: En destaca el perfil varietal, sec, seriós i elegant. Ben equilibrat, amb una bombolla fina i perfectament integrada.



VARIETAT	ELABORACIÓ	CRIANÇA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
100% xarel·lo	Mètode tradicional	+18 mesos	Brut	Febrer de 2023	12%
VINYES	SÒLS	ANYADA	AGRICULTURA		
Espiells	Franco-calcaris	2022	Certificat ecològic		

