

01. ORIGEN

Les millors varietats de xarel·lo i pinot noir de la finca d'Espiells i un petit percentatge de garnatxa negra de Mediona donen forma al Reserva de la Família Rosé: l'escumós que reinterpreta en clau rosada la nostra etiqueta més icònica. Una aposta clara pel xarel·lo, varietat essencial en els escumosos de llarga criança.

02. VITICULTURA

Vinya pròpia ecològica integrada 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 potenciar la salut i la longevitat de la vinya. Realitzem controls biològics i de monitoratge per parcel·la.

03. VINIFICACIÓ

Veremat manualment, la seva elaboració es va iniciar amb un premsat suau del raïm desrapat, del qual es va obtenir un rendiment moderat del més delicat most flor. A la verema 2022, les òptimes condicions de maduració del pinot noir van permetre realitzar una breu maceració amb les pells a baixa temperatura abans del premsat. Això va afavorir una major extracció aromàtica i va aportar, de manera natural, una tonalitat lleugerament més intensa respecte a la verema 2021.

Desfangat estàtic en fred. Primera fermentació conjunta de les tres varietats en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura controlada. Segona fermentació en ampolla mitjançant l'addició de most concentrat. Criança mínima de 30 mesos en ampolla i absència de licor d'expedició.

04. ANYADA 2022

La verema 2022 va estar marcada per un clima sec i càlid, en el context del segon any consecutiu de sequera al Penedès. Les escasses precipitacions durant gran part del cicle vegetatiu van reduir de manera natural els rendiments de la vinya, afavorint una major concentració i expressió del raïm. Les pluges arribades al setembre, tot i ser moderades, van resultar especialment beneficioses per assolir l'equilibri final de maduració. Aquestes condicions van donar lloc a una verema excel·lent.

05. TAST

Color: Bonica tonalitat salmó pàl·lida, amb una efervescència fina i persistent.

Nas: Complex i expressiu, on destaquen les aromes de maduixa silvestre juntament amb subtils notes de violeta i delicats records de pa torrat acabat de fornejar.

Boca: Fresca i elegant des de l'entrada, amb una bombolla fina, viva i perfectament integrada que aporta dinamisme i fluïdesa al conjunt. La seva delicada salinitat i el llarg postgust reforcen el perfil sofisticat i precís d'aquest Brut Nature.



VARIETATS	ELABORACIÓ	CRIANÇA	DOSATGE	ABV	EMBOTELLAT
75% xarel·lo 20% pinot noir 5% garnatxa negra	Mètode tradicional	+30 mesos	Brut Nature	12%	Juny de 2023
VINYES	SÒLS	ANYADA	AGRICULTURA		
Mediona, Espiells	Argilo-calcari Franco-calcari	2022	Certificat ecològic		

