

01. ORIGEN

Las mejores uvas de **Xarel·lo** y **Pinot Noir** de la finca de **Espiells** y un pequeño porcentaje de **Garnacha tinta de Mediona** dan forma al Reserva de la Familia Rosé: el espumoso que reinterpreta en clave rosada nuestra etiqueta más icónica. Una apuesta clara por el xarel·lo, uva esencial en espumosos de larga crianza.

02. VITICULTURA

Viñedo propio ecológico integrado por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y naturalización.

Cuidamos nuestras vides con técnicas de **viticultura regenerativa, de precisión y practicamos la poda de respeto**, apostando por bajos rendimientos, para potenciar la salud y longevidad del viñedo. Realizamos controles biológicos y de monitorización por parcela.

03. VINIFICACIÓN

Vendimiado manualmente, empieza su elaboración prensando suavemente la uva despalillada, de la que se obtiene un **rendimiento moderado** del más delicado mosto flor.

Posteriormente, se desfanga en estático a 16°C antes de realizar la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable. Los tres mostos fermentan juntos y el coupage reposa dos meses sobre sus lías finas. Se acondiciona para el tiraje con una **crianza mínima de 30 meses**.

04. AÑADA 2021

La 2021 es una añada que marca el inicio del actual ciclo de sequía, caracterizada por un clima seco y cálido. Las reservas hídricas acumuladas en años anteriores permitieron a las vides enfrentar este desafío con fortaleza, dando lugar a vinos excepcionalmente frutales e intensos aromáticamente, con una destacada capacidad de envejecimiento y deleitando los paladares más exigentes con su elegancia y complejidad en el tiempo.

05. CATA

Sorprendente tonalidad pálida, con delicados matices pastel y una efervescencia viva. En nariz, revela una armoniosa combinación de fresa silvestre entrelazada con sutiles notas de rosa y el reconfortante aroma del pan recién horneado. En boca, **cautiva con su frescura y una burbuja crujiente** que despierta los sentidos. Una delicadísima salinidad añade complejidad a este Brut Nature, mientras que su largo postgusto deja una impresión duradera, elegante y sofisticada que no deja indiferente.



VARIETADES	ELABORACIÓN	CRIANZA MÍNIMA	DOSAGE	EMBOTELLADO
65% Xarel·lo	Método tradicional	30 meses	Brut Nature	Enero de 2022
30% Pinot Noir				
5% Garnacha Tinta				

ABV	VIÑEDOS	SUELOS	AÑADA	VITICULTURA
12%	Mediona, Espiells	Arcillo-calcáreos Franco-calizos	2021	Certificado Ecológico

