

01. ORIGEN

Las mejores uvas de **Xarel·lo y Pinot Noir de la finca d'Espells** y un pequeño porcentaje de **Garnacha de Mediona** conforman Reserva de la Familia Rosé: dos variedades tintas y la blanca reina del Penedés, punto de unión con su gemelo y mayoritaria en este vino de coupage. Espells, la finca principal de la Casa, se encuentra a 160 metros sobre el nivel del mar y cuenta con suelos franco-calizos; Mediona, en cambio, cuenta con suelos arcillo-calcáreos a una altitud de 580 metros. Ambas viñas tienen una **edad media de 27 años** y se benefician de un clima mediterráneo y contrastes de altitud.

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 mantener 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 despallada, de la que se obtiene un **rendimiento moderado** del más delicado mosto flor.

Posteriormente, se desfanga en estático y a 16 °C para precipitar y separar las impurezas antes de realizar la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable.

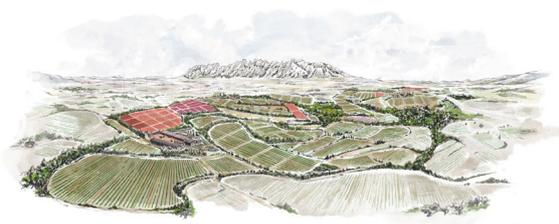
Xarel·lo y Garnacha vinifican juntas, y el coupage reposa dos meses sobre sus lías finas y se acondiciona para el tiraje para una **crianza mínima de 30 meses**.

04. COSECHA 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. Un delicadísimo amargor añade complejidad a este Brut Nature, mientras que su largo postgusto deja una impresión duradera, elegante y sofisticada.



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

ABV	VIÑEDOS	SUELO	COSECHA	AGRICULTURA
12%	Mediona, Espells	Arcillo-calcáreos y franco-arcillosos	2021	Certificado Orgánico

