

Un escumós que reflecteix la puresa del nostre celler i la nostra mestria en el coupage.



## Origen

Elaborat amb la trilogia de raïms blancs del Penedès, **xarel·lo, macabeu i parellada**, procedents de les nostres parcel·les d'Espiells, Can Massana (Mediona) i la Cuscona. Sòls argilocalcaris a una alçària d'entre 220 i 250 m i **franc-argilosos** a una alçària d'entre 500 i 700 m sobre el nivell del mar, respectivament.

**Edat mitjana de la vinya:** 25 anys, amb ceps plantats fa més de 35 anys

## Viticultura

**Vinya pròpia ecològica** integrada per boscos i marges que aporten biodiversitat i naturalització. Sòls vius alimentats per matèria orgànica del ramat d'ovelles que pastura a l'hivern i a la primavera. Tenim cura dels nostres ceps amb tècniques de **viticultura regenerativa i de precisió, practiquem la poda de respecte**, apostant per rendiments baixos per mantenir la salut i la longevitat de la vinya. Realitzem controls biològics de plagues, monitoratge de les malalties per evitar tractaments, controls de maduració per parcel·la.

## Vinificació

Trepig suau per a l'obtenció del most flor. Desfangament per mètode estàtic i en fred. Cada varietat fermenta separatament a una temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable. Després de la malolàctica es realitza el cupatge.

Segona fermentació en ampolla amb MCR (most concentrat rectificat) i llevats seleccionats.

**Criança mínima de 36 mesos sobre els seus pòsits.** Sense licor d'expedició.

## Collita 2019

Una maduració més lenta del raïm, en comparació amb l'any anterior, va propiciar un inici més tardà de la collita, la qual cosa va permetre aconseguir un gran equilibri entre la graduació i l'acidesa. En un any vitícola pràcticament sec, les pluges oportunes a l'estiu van resultar en una collita excepcional.

## Tast

De color groc brillant amb reflexos daurats. De caràcter afruitat, de poma fresca, amb notes de flors blanques i plantes aromàtiques mediterrànies, com el romaní, i matisos de pa lleugerament torrat i de fruites seques. Amb un gran equilibri entre cos i acidesa. Destaca per l'estil brut nature –sense sucre afegit–, el caràcter fresc i profund i la bombolla molt ben integrada.

VARIETAT	PRODUCCIÓ	CRIANÇA MÍNIMA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
50% Xarel·lo 35% Macabeu 15% Perallada	Metode tradicional	36 mesos	Brut Nature- No Dosage	Febrer 2020	12%

VINYES	SÒL	COLLITA	AGRICULTURA
Espiells, Mediona, La Cuscona	Franc- argilos- calcàri	2019	Certificat Orgànic

