

#### 01. ORIGEN

Elaborat amb la trilogia de varietats blanques del Penedès, aquest Reserva de la Família prové d'una anyada excepcional i compta amb 15 anys de criança. És la prova viva de la longevitat que aporta el xarel·lo als nostres escumosos. Amb el Brut Nature com a bandera i una filosofia d'envelliment extrem, vam iniciar el camí de les llargues criances i avui continuem estant a l'avantguarda de les criances més radicals.

#### 02. VITICULTURA

Vinyes pròpies situades a l'Alt Penedès, envoltades de boscos i marges que afavoreixen la biodiversitat i promouen la naturalització de l'entorn. Practiquem una viticultura regenerativa i de màxim respecte, que afavoreix la salut del sòl i de l'ecosistema. Apostem per rendiments baixos per garantir unes condicions òptimes a les nostres vinyes i expressar amb autenticitat el caràcter del territori.

#### 03. VINIFICACIÓ

Premsat suau per obtenir el most flor. Desfangat estàtic a baixa temperatura. Primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada, separant varietats.

Cupatge i segona fermentació en ampolla amb MCR (Most Concentrat Rectificat). Criança de 180 mesos en ampolla. Sense licor d'expedició afegit.

#### 04. ANYADA 2009

L'anyada 2009 al Penedès es va desenvolupar sota condicions climàtiques típiques de la regió, amb una pluviometria anual de 660 litres. L'hivern va ser especialment humit i la primavera va començar amb pluges, seguides d'un període sec fins a la maduració, moment en què es van registrar pluges moderades al juliol i setembre. L'absència de cops de calor va permetre una maduració lenta i equilibrada, donant com a resultat raïm sa, amb gran concentració i frescor.

#### 05. TAST

**Color:** or brillant, amb una bombolla finíssima i persistent que revela l'elegància d'una criança prolongada en el temps.

**Nas:** intens, exuberant i profundament complex, en constant evolució a mesura que el vi s'obre a la copa. S'hi despleguen notes de pa de sègol, ametlles torrades i massapà, entrelaçades amb matisos de caramel de cafè amb llet, mantega fresca i un delicat brioche de llimona. Una simfonia aromàtica que creix amb l'oxigenació i el temps, aportant capes de profunditat.

**Boca:** sorprèn per la seva intensa frescor, que equilibra l'estructura i untuositat adquirides després d'una criança extrema de quinze anys. La bombolla, cremosa i delicada, es fon al paladar donant pas a una textura rodona, sense arestes, que acaricia la boca. El seu final és summament llarg, gairebé infinit, deixant una empremta elegant i persistent. Un escumós per a un gaudi pausat, ideal per a converses sense pressa.



VARIETATS	ELABORACIÓ	CRIANÇA MÍNIMA	DOSAGE	TIRATGE	ABV
50% xarel·lo 35% macabeu 15% parellada	Mètode tradicional	180 mesos	Brut Nature- Sense Dosatge	Abril 2010	12%

NOMBRE D'AMPOLLES	VINYES	SÒLS	ANYADA
1.297	Espiells, La Cuscona, Mediona	Franc-calcaris argilo-calcaris	2009

