



Origen

Elaborado con uvas de Xarel·lo procedente de nuestras parcelas en Espiells con **suelos arcillo-calcáreos y franco-calizos** a una altitud entre 100-250 m sobre el nivel del mar, y de viñedos de viticultores vecinos con los que compartimos la misma filosofía de respeto y cuidado del viñedo.

Edad media del viñedo: 15 años, con vides plantadas hace más de 25 años.

Viticultura

Viñedo ecológico integrado por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y naturalización. Suelos vivos alimentados por materia orgánica del rebaño de ovejas que pastan en invierno y en primavera.

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 un control biológico de plagas y monitorización de las enfermedades para evitar tratamientos, así como controles de maduración por parcela y **vendimia manual**.

Cosecha 2018

La añada 2018 se caracterizó por una primavera generosa en lluvias, una situación que benefició el desarrollo de la vid tras unos meses de sequía y dio como resultado una cosecha generosa y con bayas de excelente calidad.

Vinificación

Suave estrujado para la obtención del mosto flor. Desfangado por método estático y en frío.

Primera fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, seguida de la conversión maloláctica.

Segunda fermentación en botella con MCR (mosto concentrado rectificado) y levaduras seleccionadas.

Crianza mínima de 24 meses sobre sus lías.

Cata

De color amarillo pálido con reflejos dorados. De carácter frutal y con notas a flores blancas y plantas aromáticas mediterráneas. Destacan sus matices a hinojo y camomila en infusión con un fondo de pan ligeramente tostado y de frutos secos. Ofrece un buen equilibrio entre cuerpo y acidez. Es redondo, serio, fresco y de cierta complejidad. Destaca por su meritoria madurez y burbuja bien integrada.



VARIETADES	PRODUCCIÓN	CRIANZA MÍNIMA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
100% Xarel·lo	Método tradicional	24 meses	Brut	Junio de 2019	12%

VIÑEDOS	SUELO	COSECHA	AGRICULTURA
Espiells	Franco-arcilloso-calcáreo	100% a mano	Certificado Orgánico

