

### 01. 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.



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

### 03. VINIFICACIÓN

Este espumoso se elabora con la uva de Xarel·lo **sin despalillar, prensada suavemente** para obtener el mosto flor. Posteriormente, se desfanga en estático y en frío para precipitar y separar las impurezas antes de realizar la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable. A continuación, se lleva a cabo la fermentación maloláctica, realizada con bacterias lácticas que forman parte de la uva y ayudan a controlar la acidez y la cremosidad del vino, y una crianza de dos meses sobre sus lías. Finalmente, **fermenta por segunda vez en botella** con MCR (Mosto Concentrado Rectificado), un jugo de uva concentrado y rico en azúcares naturales, y levaduras seleccionadas.

### 04. COSECHA 2020

El año 2020 fue especialmente retador para nuestro equipo de viticultura. Además del minucioso trabajo que conlleva la elaboración en ecológico durante todo el año, tuvimos que enfrentar **intensas lluvias** que nos obligaron a extremar las medidas. Esto significó **sacrificar la cantidad para mantener la máxima calidad** de nuestras uvas.

### 05. CATA

Este vino espumoso se presenta con un delicado color amarillo pálido y reflejos dorados. Su carácter despliega aromas de frutas y flores blancas, con matices que evocan el hinojo y sutiles notas de **pan ligeramente tostado** y frutos secos. Destaca su **perfil varietal, seco, serio y elegante**. Bien equilibrado, con una burbuja fina y perfectamente integrada.



VARIETADES	ELABORACIÓN	CRIANZA MÍNIMA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
100% Xarel·lo	Método tradicional	36 meses	Brut	Abril de 2021	12%

VIÑEDOS	SUELO	COSECHA	AGRICULTURA
La Olivera, Espiells	Franco-calizos	2020	Certificado Orgánico

