

01. ORIGEN

Elaborado con uva xarel·lo procedente de nuestras parcelas en Espiells. Situadas en el Alt Penedès, al abrigo de la montaña de Montserrat, se encuentran a una altitud de entre 180 y 250 m sobre el nivel del mar, con suelos franco-calcáreos muy pobres en materia orgánica y bien drenados, lo que los hace ideales para equilibrar el vigor de las viñas y elaborar los mejores vinos.

02. VITICULTURA

Viñedos propios ecológicos integrados por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y naturalización.

Cuidamos nuestras viñas con técnicas de viticultura regenerativa y de precisión, y practicamos la poda de respeto, apostando por bajos rendimientos para mantener la salud y la longevidad de la vid.

03. VINIFICACIÓN

Este espumoso se elabora con la uva xarel·lo sin despalillar, prensada suavemente para obtener el mosto flor. Posteriormente, se realiza un desfangado estático en frío para precipitar y separar las impurezas antes de llevar a cabo la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable. A continuación, se efectúa una crianza de dos meses sobre sus lías para aportar cremosidad al vino. Finalmente, fermenta por segunda vez en botella con MCR (Mosto Concentrado Rectificado), un zumo de uva concentrado y rico en azúcares naturales, junto con levaduras seleccionadas.

04. AÑADA 2022

La añada 2022 estuvo marcada por condiciones climáticas extremas: segundo año consecutivo de sequía, altas temperaturas y escasas precipitaciones durante todo el ciclo vegetativo. No fue hasta septiembre cuando llegaron algunas lluvias, modestas pero beneficiosas, que ayudaron a la recuperación de la vid. Esta situación redujo drásticamente los rendimientos, pero favoreció una maduración rápida y un excelente estado sanitario.

Gracias a una gestión agronómica precisa, como una poda muy corta para garantizar la subsistencia de la planta y evitar el deshojado para prevenir quemaduras solares, se consiguió proteger la viña y preservar la calidad de la uva.

05. CATA

Color: Este vino espumoso presenta un delicado color amarillo pálido con reflejos dorados.

Nariz: 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.

Boca: Destaca su perfil varietal, seco, serio y elegante. Bien equilibrado, con una burbuja fina y perfectamente integrada.



VARIEDAD	ELABORACIÓN	CRIANZA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
100% xarel·lo	Método tradicional	+18 meses	Brut	Febrero de 2023	12%

VIÑEDOS	SUELOS	AÑADA	AGRICULTURA
Espiells	Franco-calcáreos	2022	Certificación ecológica

