

01. ORIGEN

Blanc de Blancs elaborado con una sinfonía de variedades: chardonnay, xarel·lo, macabeo y parellada procedentes de Can Rius, Espiells, La Cuscona y Can Massana, respectivamente. Una selección meticulosa de diferentes viñedos situados a entre 160 y 700 metros sobre el nivel del mar, con suelos francos que difieren entre ellos por sus proporciones de arcilla o limo, según la finca, y con una clara influencia mediterránea que aporta lo mejor de cada localización para dar lugar a un vino de gran calidad y con una crianza excepcional. Edad del viñedo: de 35 años a 50 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

Vendimiado manualmente para asegurarnos de que su estado y calidad son óptimos, se despallilla y prensa suavemente para obtener el mosto flor que, posteriormente, se desfanga en estático y en frío para precipitar y separar las impurezas.

A continuación, se realiza la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable y la crianza sobre sus finas lías durante dos meses en el caso de las Chardonnay y Xarel·lo. Le sigue la fermentación maloláctica, realizada con bacterias lácticas que forman parte de la uva y ayudan a controlar la acidez y la cremosidad del vino.

Finalmente, se realiza el coupage y fermenta por segunda vez en botella con MCR (Mosto Concentrado Rectificado), un jugo de uva concentrado y rico en azúcares naturales, y levaduras seleccionadas. Se efectúa una crianza mínima de 50 meses.

04. AÑADA 2018

La 2018 destaca como la añada más lluviosa de la comarca en la última década, un reto para el equipo de viticultura que se sorteó con éxito gracias a nuestra sólida previsión fitosanitaria. El resultado fue una cosecha generosa y fresca que ofrece vinos con una acidez perfecta para una excelente evolución durante las largas crianzas. Es un testimonio de la resiliencia de nuestros viñedos y de nuestro compromiso con la calidad.

05. CATA

Color: Cautivador amarillo dorado, acompañado por una burbuja diminuta y persistente que danza efervescente en la copa.

Nariz: Se combinan notas de hinojo, frutas de hueso y un delicado toque de almendra tostada para ofrecer una experiencia aromática única.

Boca: Revela una excelente acidez que equilibra a la perfección su corpulencia. Deja una impresión duradera en el paladar, con un postgusto larguísimo que evoca las notas tostadas presentes en su aroma.



VARIETADES	ELABORACIÓN	CRIANZA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
48% xarel·lo, 24% macabeo, 19% chardonnay, 9% parellada	Método tradicional	+50 meses	Brut 7 g/l	Marzo de 2019	12%

VIÑEDOS	SUELOS	AÑADA	AGRICULTURA
Espiells, Can Rius, Can Massana, La Cuscona	Arcillo-calcáreos Franco-arcillosos	2018	Certificado Ecológico

