

01. ORIGEN

Las uvas que dan vida al Milesimé Chardonnay proceden de nuestra Finca Can Rius, un viñedo de 16 hectáreas situado a 160-178 metros sobre el nivel del mar y orientado al sur que percibe la caricia del sol durante casi todo el día. Plantado a finales del siglo XX en Gelida, al límite oriental del Alt Penedès, se cobija del viento y el calor gracias a su entorno privilegiado: vistas a Montserrat y un paisaje único lleno de cipreses. Sus suelos franco-limosos, de textura fina y profundidad media permiten obtener uvas excepcionales, ideales para largas crianzas. Edad media del viñedo: 20 años.

02. VITICULTURA

Viñedo propio ecológico rodeado de bosques y márgenes, que favorecen la biodiversidad y la integración armónica con el entorno natural.

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.

03. VINIFICACIÓN

Su elaboración empieza prensando suavemente la uva de chardonnay para la obtención del mosto flor. Posteriormente, se desfanga en estático y en frío para precipitar y separar sedimentos antes de realizar la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable. A continuación, se lleva a cabo la fermentación maloláctica, con bacterias lácticas que forman parte de la uva y ayudan a equilibrar la acidez y la cremosidad del vino. Finalmente, fermenta por segunda vez en botella con mosto concentrado rectificado, rico en azúcares naturales, y levaduras seleccionadas y su crianza sobre lías se alarga hasta más de 36 meses.

04. AÑADA 2021

La 2021 es una añada que marca el inicio del actual ciclo de sequía, caracterizada por un clima seco y cálido. Las reservas hídricas acumuladas en años anteriores permitieron a las vides afrontar este desafío con fortaleza, dando lugar a vinos excepcionalmente frutales e intensos aromáticamente, con una destacada capacidad de envejecimiento y deleitando los paladares más exigentes con su elegancia y complejidad en el tiempo.

05. CATA

Color: Dorado limpio y brillante, con una burbuja fina y persistente.

Nariz: Perfil aromático definido, donde además de las frutas de carácter maduro como piña y melocotón, aparecen nítidas notas de fruta cítrica —como limón y pomelo— que aportan frescura. Se suman matices de bollería, mantequilla, brioche y pan tostado, reflejo de una autólisis marcada y bien desarrollada.

Boca: Entrada envolvente, acompañada de un matiz fresco y expresivo que le confiere una sensación única. La burbuja cremosa y bien integrada aporta una textura pulida muy agradable. Mantiene un paso largo en el paladar, con una acidez equilibrada que sostiene el conjunto y prolonga su expresión.



VARIEDAD	ELABORACIÓN	CRIANZA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
100% chardonnay	Método tradicional	+36 meses	Brut 8 g/l	Marzo de 2022	12%

VIÑEDOS	SUELOS	AÑADA	AGRICULTURA
Espiells (Finca Can Rius)	Franco-limosos, de textura fina y profundidad media	2021	Certificado Ecológico

