

#### 01. ORIGEN

Elaborado con la trilogía de uvas blancas del Penedés. El xarel·lo y el macabeo proceden de nuestras fincas en Espiells y la Cuscona con suelos franco-calizos a una altitud entre 200-250 m. La parellada procede de nuestras fincas en Mediona con suelos arcillo-calcareos entre 500-750 m sobre el nivel del mar.

#### 02. VITICULTURA

**Viñedo propio ecológico integrado** por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y naturalización.

Practicamos una **viticultura regenerativa, de precisión y máximo respeto**, apostando por bajos rendimientos, para garantizar condiciones óptimas a nuestras viñas.

#### 03. VINIFICACIÓN

Suave estrujado para conseguir el mosto flor. Desfangado estático a bajas temperaturas. Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, separando variedades.

Ensamblaje y segunda fermentación en botella con mosto concentrado.

**Crianza mínima de 36 meses en botella.** Sin añadir licor de expedición.

#### 04. AÑADA 2020

2020 fue un año especialmente retador debido a las intensas lluvias caídas, principalmente en primavera.

Gracias al minucioso trabajo diario del equipo de viticultura las uvas maduraron hasta alcanzar el equilibrio óptimo en una vendimia de poca cantidad y gran calidad.

#### 05. CATA

Este vino espumoso se presenta con un color amarillo brillante con reflejos dorados y una burbuja diminuta y persistente. En nariz, despliega un intenso aroma afrutado de manzana fresca, acompañado de notas de flores blancas y plantas aromáticas mediterráneas. Los matices de pan ligeramente tostado y frutos secos completan su complejo perfil olfativo.

En boca, descubrimos un vino con **carácter, cuerpo y equilibrio**. La burbuja es cremosa, aportando una textura envolvente que realza su paso ágil y fresco. Este cava se muestra largo, seco y honesto, representando la **máxima expresión de un brut nature de larga crianza**.



| VARIETADES                                   | ELABORACIÓN        | CRianza MÍNIMA | DOSAGE                    | EMBOTELLADO  | ABV |
|--|--------------------|----------------|---------------------------|--------------|-----|
| 50% Xarel·lo<br>35% Macabeo<br>15% Parellada | Método tradicional | 36 meses       | Brut Nature-<br>No Dosage | Febrero 2021 | 12% |

| VIÑEDOS                          | SUELO                               | AÑADA | VITICULTURA              |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------|--------------------------|
| Espiells, La Cuscona,<br>Mediona | Franco-calizos<br>Arcillo-calcareos | 2020  | Certificado<br>Ecológico |

