

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 despallila 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 60 meses.**

04. COSECHA 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

De cautivador amarillo dorado, acompañado por una burbuja diminuta y persistente que danza efervescente en la copa. En nariz, se combinan notas de hinojo, frutas de hueso y un delicado toque de almendra tostada para ofrecer una **experiencia aromática única**. En 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 MÍNIMA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
Xarello, Macabeo, Chardonnay y Parellada	Método tradicional	60 meses	Brut	Marzo de 2019	12%

VIÑEDOS	SUELO	COSECHA	AGRICULTURA
Espiells, Can Massana, La Cuscona, Can Rius	arcillo-calcáreos y franco-arcillosos	2018	Certificado Orgánico

