



Origen

Blanc de Blancs elaborat amb chardonnay, xarel·lo, macabeu i parellada, procedents de les nostres millors finques a Can Rius (Espïells), la Cuscona i Can Massana (Mediona), amb **sòls argilocalcaris i franc-argilosos** a una alçària d'entre 220 i 700 m sobre el nivell del mar.

Edat mitjana de la vinya: més de 35 anys, amb ceps plantats fa més de 50 anys.

Viticultura

Vinya pròpia ecològica integrada per boscos i marges que aporten biodiversitat i naturalització. Sòls vius alimentats per matèria orgànica del ramat d'ovelles que pastura a l'hivern i a la primavera.

Tenim cura dels nostres ceps amb tècniques de **viticultura regenerativa i de precisió, practiquem la poda de respecte**, apostant per rendiments baixos per mantenir la salut i la longevitat de la vinya.

Realitzem controls biològics de plagues, monitoratge de les malalties per evitar tractaments, controls de maduració per parcel·la i **verema manual**.

Collita 2017

Gràcies a les pluges de la tardor anterior, les reserves d'aigua van mantenir la vinya hidratada i els ceps van créixer amb força i vigor. L'estiu va arribar acompanyat de temperatures altes i ambient sec, ideal per mantenir la sanitat a la vinya.

La collita es va desenvolupar perfectament, amb un raïm d'una qualitat excel·lent i un equilibri magnífic, ingredients essencials per obtenir escumosos de criaça llarga.

Vinificació

Trepig suau per a l'obtenció del most flor. Desfangament per mètode estàtic i en fred.

Cada varietat fermenta separatament a una temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable. Després de la malolàctica es realitza el cupatge.

Segona fermentació en ampolla amb MCR (most concentrat rectificat) i llevats seleccionats.

Criança mínima de 50 mesos sobre els seus pòsits.

Tast

De color groc palla amb reflexos daurats. Amb especial intensitat aromàtica. De caràcter de fruita de pinyol madura, mel, fruites seques i pa lleugerament torrat. És sedós, cremós, saborós i madur. Destaca la rodonesa, el cos, la bona acidesa i una bombolla fina perfectament integrada. Un escumós voluptuós, complex, elegant i estilitzat.



VARIETAT	PRODUCCIÓ	CRIANÇA MÍNIMA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
40% Xarel·lo, 25% Macabeu, 25% Chardonnay, 10% Parellada.	Metode tradicional	50 mesos	Brut	2018	12%

VINYES	SÒL	COLLITA	AGRICULTURA
Espiells, la Cuscona i Mediona	Franc-argilos-calcàri	100% a mà	Certificat Orgànic

