

### 01. ORIGEN

Elaborado con uvas de Xarel·lo 100% procedente de nuestra finca de Espiells, del paraje de La Capella, un viñedo excepcional de 7 hectáreas orientadas al sur, de las cuales, solo 0,7 hectáreas cultivadas en vaso se dedican a la elaboración del espumoso que lleva su nombre. Suelos franco-arenosos, pobres y poco profundos a una altura de 210 metros sobre el nivel del mar. Edad del viñedo: más de 40 años.

### 02. VITICULTURA

Este viñedo heroico de Xarel·lo resiste, formado en vaso, el paso de casi medio siglo, siendo una de las joyas vitícolas de Cataluña. En la añada 2011, el cultivo ya se hace de manera ecológica, pero aún se encuentra en conversión, obteniéndose la certificación en la cosecha 2015.

Como todo el paraje de nuestra finca de Espiells, es un viñedo ecológico integrado por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y naturalización. Practicamos la poda de respeto y realizamos controles biológicos y de monitorización por parcela. Este viñedo es el tributo de la familia Juvé a la Xarel·lo y al patrimonio vitícola del Penedés, preservando el cultivo tradicional bajo la presencia del macizo de Montserrat.

### 03. VINIFICACIÓN

Vendimia manual realizada en el momento álgido de acidez. Recolectado con esmero y gracias a la cercanía de nuestra bodega, los racimos llegan enteros obteniendo la fracción más noble del mosto que contienen. Tras la fermentación dejamos el vino reposar 3 meses sobre las lías finas de fermentación.

Segunda fermentación en botella y levaduras seleccionadas en el Penedés.

Crianza mínima de 150 meses sobre sus lías. Degüelle bajo demanda. Sin adición de licor de expedición

### 04. COSECHA 2011

Año de una pluviometría muy regular con buenas lluvias de invierno y primavera, pero con poca precipitación en época de maduración. Las temperaturas fueron suaves en primavera y en verano propiciando una vendimia de excelente calidad.

### 05. CATA

Este espumoso de Paraje tiene un color amarillo dorado, brillante y de burbuja minúscula y persistente. En la nariz es de una complejidad abrumadora, con aromas de manzana asada, fruta de hueso, nuez de coco y frutos secos tostados. En la boca es muy elegante, entra llenando la boca y su acidez vibrante refresca el trago, es muy persistente y su burbuja es sedosa y delicada.



CLOS LA CAPELLA



VARIETADES	ELABORACIÓN	CRIANZA MÍNIMA	DOSAGE	EMBOTELLADO
100% Xarel·lo	Método tradicional	150 meses	Brut Nature	Marzo de 2012
ABV	VIÑEDOS	SUELO	COSECHA	AGRICULTURA
12%	Espiells (Clos La Capella)	Franco-arenosos	2011	En conversión a ecológico