



Origen

Elaborat amb raïm xarel·lo 100 % procedent de la nostra finca d'Espiells, del paratge de la **Capella**, una vinya excepcional de 7 hectàrees orientades al sud, de les quals només 0,7 hectàrees cultivades en vas es dediquen a l'elaboració de l'escumós que duu el seu nom. **Sòls franc-sorrencs**, pobres i poc profunds a una alçària de 210 m sobre el nivell del mar. **Edat de la vinya:** més de 40 anys.

Viticultura

Vinya 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 2010

El 2010 va ser un any generós, amb pluges abundants a l'hivern i a la primavera i unes temperatures molt suaus que van permetre una maduració lenta del raïm. El resultat va ser una verema de grans d'altíssima qualitat i un gran equilibri, ideal per a un envelliment prolongat.

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 108 mesos sobre els seus pòsits. Degollament a demanda. Sense afegir licor d'expedició.

Tast

De color daurat amb tons brillants. D'una intensitat aromàtica profunda i complexa. Amb notes afruïtades de poma rostida, orellanes i albercocs confitats, fruites seques i matisos d'herbes aromàtiques mediterrànies amb un toc floral i mel·lífer. Exhibeix al fons notes minerals que transporten a la vinya on neix. Destaca el caràcter de brioixeria i pa torrat que evidencia una criança llarguíssima. Amb molt bona acidesa i un gran equilibri, és elegant, franc, cremós, saborós i molt varieta. Un cava opulent, senyorial i eminentment gastronòmic que ha conquerit amb excel·lència la barrera d'una notabilíssima criança llarga.

CLOS
LA CAPELLA



VARIETAT	PRODUCCIÓ	CRIANÇA MÍNIMA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
100% Xarel·lo	Mètode tradicional	108 mesos	Brut Nature	Març 2011	12%

VINYES	SÒL	COLLITA	AGRICULTURA
Espiells (Clos La Capella)	Franc-sorrencs	100% a mà	Certificat Orgànic

