

01. ORIGEN

Las uvas que dan vida al Milesimé Chardonnay proceden de nuestra **Finca Can Rius**, un viñedo de **16 hectáreas** situado a 160-170 metros sobre el nivel del mar y orientado al sur que percibe la caricia del sol durante casi todo el día. Plantado a finales del siglo XX en Gelida, al límite oriental del Alt Penedès, se cobija del viento y el calor gracias a su entorno privilegiado: vistas a Montserrat y un paisaje único lleno de cipreses. Sus **suelos franco-limosos**, de textura fina y profundidad media permiten obtener uvas excepcionales y aptas para largas crianzas. **Edad media del viñedo: 20 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 controles biológicos y de monitorización por parcela.

03. VINIFICACIÓN

Su elaboración empieza **prensando suavemente la uva de chardonnay** despallada para la obtención del mosto flor.

Posteriormente, se desfanga en estático y en frío para precipitar y separar las impurezas antes de realizar la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable.

A continuación, se lleva a cabo la fermentación maloláctica, con bacterias lácticas que forman parte de la uva y ayudan a controlar la acidez y la cremosidad del vino.

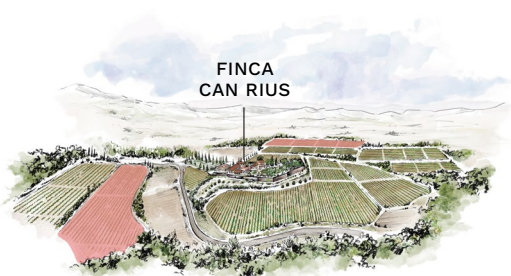
Finalmente, **fermenta por segunda vez en botella con MCR** (Mosto Concentrado Rectificado), un jugo de uva concentrado y rico en azúcares naturales, y levaduras seleccionadas.

04. COSECHA 2019

La 2019 fue **una añada muy buena** climáticamente: en cuanto a precipitaciones, ni muy abundantes ni escasas, y temperaturas suaves en primavera y cálidas en vendimia. Un balance perfecto del que se obtuvo una **uva de excelente calidad** y buena acidez, ideal para largas crianzas. Se trata de un año de excelentes capacidades de envejecimiento.

05. CATA

Espumoso de elegante color amarillo con reflejos dorados y coronado por una fina burbuja que cubre la copa. Su aroma intenso revela un chardonnay muy frutal, con recuerdos de nectarina madura y pan tostado. En boca, su **burbuja pequeña y sedosa** se combina con una acidez perfectamente equilibrada, resultado de las lluvias primaverales. **El paso en boca es redondo** y deja una larga permanencia con sabor a frutas de hueso maduras.



VARIETADES	ELABORACIÓN	CRIANZA MÍNIMA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
Chardonnay	Método tradicional	48 meses	Brut	Junio de 2020	12%

VIÑEDOS	SUELO	COSECHA	AGRICULTURA
Espiells (Finca Can Rius)	Franco-limosos, de textura fina y profundidad media	2019	Certificado Orgánico

