



## Origen

Elaborat amb raïm xarel·lo 100 % procedent de la nostra finca Olivera. Una vinya de **8,5 ha de sòls profunds i sorrencs**, rics en matèria orgànica, a una alçària d'entre 170 i 200 m sobre el nivell del mar.

**Edat de la vinya:** més de 30 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

L'any 2017 se va caracteritzar per una primavera generosa en pluges, una situació que va beneficiar el desenvolupament del cep després d'uns mesos de sequera i va donar com a resultat una collita generosa i amb grans d'una qualitat excel·lent.

## Vinificació

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

Primera fermentació a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable, seguida de la conversió malolàctica.

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

**Criança mínima de 36 mesos sobre els seus pòsits.**

## Tast

De color groc pàl·lid amb reflexos daurats. Amb caràcter de fruites i flors blanques, matisos que recorden el fonoll i notes de pa lleugerament torrat i fruites seques. Sobresurt el perfil varietal, és sec, seriós i elegant. Ben equilibrat i amb una bombolla fina i ben integrada.

### FINCA OLIVERA



VARIETAT	PRODUCCIÓ	CRIANÇA MÍNIMA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
100% Xarel·lo	Mètode tradicional	36 mesos	Brut Nature	Juny de 2019	12%

VINYES	SÒL	COLLITA	AGRICULTURA
Espiells (Finca Olivera)	Franc-argilos-calcàri	100% a mà	Certificat Orgànic

