



## OR BRUT CUVÉE ESPECIAL

Coupage de las tres variedades tradicionales del Penedès. Es el único cava en que la variedad predominante es la macabeo, seguido de la xarel·lo y con un poco de parellada. La uva procede de diferentes viñedos de la finca y los suelos son calcáreos con texturas franco limosas y arenosas.

**Variedades:** Macabeo, xarel·lo y parellada.

**Azúcar:** 5 g/l, brut.

**Crianza:** Entre 12 y 20 meses.

**Elaboración:** Uva recogida en remolque vibrante y posterior cribado en la mesa de selección. Después de la fermentación, realizamos una crianza de 3 meses con sus lías en el depósito.

Aclarado en pupitre.

### Viticultura ecológica

