



## OR BRUT NATURE RESERVA

Coupage de las tres variedades tradicionales del Penedès: la xarel·lo es la predominante, seguida de la macabeo y se añade un poco de parellada. La uva proviene de diferentes viñedos de la finca y los suelos son calcáreos con texturas franco limosas y arenosas.

**Varietades:** Xarel·lo, macabeo y parellada.

**Azúcar:** Residual, brut nature.

**Crianza:** Un mínimo de 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.

*Disponible en 75 cl y 150 cl*

### Viticultura ecológica

