



## LES CERVERES



Monovarietal de xarel·lo procedente del viñedo viejo de Les Cerveres, de suelo calcáreo de textura franco limosa y plantado en el año 1974. El viñedo tiene una producción muy baja, a pesar de ésto, en los años de mucha lluvia se realiza un aclarado de un 15 % de la uva durante el envero.

**Variedad:** 100 % xarel·lo.

**Crianza:** 6 meses en barrica de 500 L. y un mínimo de 12 meses en botella.

**Elaboración:** Vendimia manual en cajas de 20 kg y posterior cribado en mesa de selección. Maceración prefermentativa de 5 horas en prensa cerrada. Fermentación y crianza en barricas de roble de 500 L de capacidad.

Aplicación de *batonnage* durante la crianza.

Microvinificación.

Viticultura ecológica

