



## OU DE PAÓ

Monovarietal de xarel·lo procedente del viñedo del Virolet, de suelo calcáreo y textura franco arenosa.

**Variedad:** 100 % xarel·lo.

**Crianza:** 6 meses con las lías en un *oeuf* de Beaune y un mínimo de 6 meses en botella.

**Elaboración:** Vendimia manual en cajas de 20 kg y posterior cribado de la uva en mesa de selección. Fermentación en un *oeuf* de Beaune de arcillas del río Loira y gravas de Borgoña.

La forma ovalada provoca un *batonnage* constante de las lías con el vino.

Levaduras salvajes.

Microvinificación.



Viticultura ecológica

