



RESERVA DE LA PROPIETAT

Cava icónico de la bodega, monovarietal de xarel·lo. La uva es del viñedo viejo de Les Cerveres, plantado en 1974 y de suelo calcáreo de textura franco arcillosa.

Variedad: 100% xarel·lo

Azúcar: Residual, brut nature.

Crianza: Un mínimo de 60 meses.

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 20 kg y cribado de la uva en mesa de selección. Tiraje con tapón de corcho. Fermentación y crianza de 6 meses, del 10 % de la uva en bodega de roble francés de 300 L. Aclarado en pupitre y degollado manualmente.



Viticultura ecológica

