



OR BRUT NATURE RESERVA

Cupatge de les tres varietats tradicionals penedesenques: el xarel·lo és la predominant, seguida del macabeu i s'hi afegeix una mica de parellada.

El raïm prové de diferents vinyes de la finca i els sòls són calcaris amb textures francollimoses i arenoses.

Varietats: Xarel·lo, macabeu i parellada.

Sucres: Residual, brut nature.

Criança: Un mínim de 20 mesos.

Elaboració: Raïm collit amb remolc vibrant i posterior tria a la taula de selecció. Després de la fermentació, fem una criança de tres mesos amb les seves mares al dipòsit. Aclarit amb pupitre.

Disponible en 75 cl i 150 cl

Viticultura ecològica

