



LES CERVERES



Monovarietal de xarel·lo provinent de la vinya vella de les Cerveres, de sòl calcari de textura francollimosa i plantada l'any 1974. La vinya té una producció molt baixa, no obstant això, en els anys de molta pluja s'hi fa un aclarit d'un 15 % del raïm durant el verol.

Varietat: 100 % xarel·lo

Criança: 6 mesos en bota de 500 l. i un mínim de 12 mesos en ampolla.

Elaboració: Verema manual en caixes de 20 kg i posterior tria del raïm en taula de selecció. Maceració prefermentativa de cinc hores en premsa tancada. Fermentació i criança en botes de roure de 500 litres de capacitat. Aplicació de *batonnage* durant la criança. Microvinificació.

Viticultura ecològica

