



MÍTIC 1908

BRUT NATURE

GRAN RESERVA

L'any 1908 va ser un any mític per a la família: fou l'any en què es va construir el nou celler d'estil modernista. Aquest cava és el gran clàssic d'Oriol Rossell, elaborat amb les dues varietats més tradicionals de la finca.

El xarel·lo és de la vinya anomenada la Plana Blanca, de sòl calcari francollimós, i el macabeu prové de la vinya més vella de Cal Cassanyes, la Sínia, plantada l'any 1959 i de sòl calcari francoarenós.

Varietats: Xarel·lo i macabeu.

Sucres: Residual, brut nature.

Criança: Un mínim de 36 mesos.

Elaboració: Verema manual amb vagoneta de 500 kg. Raïm triat en taula de selecció. Després de la fermentació, els vins fan una criança amb les mares durant quatre mesos.

Aclarit amb pupitre.

Viticultura ecològica

