



## OU DE PAÓ

Monovarietal de xarel·lo provinent de la vinya del Virolet, de sòl calcari i textura francoarenosa.

**Varietat:** 100 % xarel·lo

**Criança:** 6 mesos amb les mares en un ou de Beaune i un mínim de 6 mesos en ampolla.

**Elaboració:** Collita manual en caixes de 20 kg i posterior tria del raïm en taula de selecció. Fermentació en un ou de Beaune d'argiles del riu Loira i graves de Borgonya. La forma àuria provoca un *batonnage* constant de les mares amb el vi. Llevats salvatges. Microvinificació.



Viticultura ecològica

