



RESERVA DE LA PROPIETAT

Cava icònic del celler, monovarietal de xarel·lo.
El raïm és de la vinya vella de les Cerveres, plantada el 1974 i de sòl calcari de textura francoargilosa.

Varietat: 100% xarel·lo

Sucres: Residual, brut nature.

Criança: Un mínim de 60 mesos.

Elaboració: Verema manual en caixes de 20 kg i raïm triat en taula de selecció. Tiratge amb tap de suro. Fermentació i criança de sis mesos, del 10 % del raïm, en bota de roure francès de 300 litres. Aclarit amb pupitre i degollat manualment.



Viticultura ecològica

