CA N'ESTRUC BI

XAREL·LO MACABEU PARELLADA

2016

TIPUS DE VI:	Blanc sec.
ORIGEN:	Vessants de Montserrat, Esparreguera.
VARIETATS:	Xarel·lo, macabeu i parellada.
VITICULTURA:	Ecològica.
ALTITUD DE LES VINYES:	150 - 340 m.
TIPUS DE SÒL:	Grava i argila vermella pel xarel·lo. Argila i sauló pel macabeu. Al·luvial, calcari i pedregós per la parellada.
EDAT DE LES VINYES:	50 - 60 anys.
DENSITAT DE PLANTACIÓ:	2.000 - 3.500 ceps per hectàrea.
DATA DE VEREMA:	29 de setembre pel xarel·lo. 8 de setembre pel macabeu. 7 d'octubre per la parellada.
VEREMA:	Manual en petites caixes de 15 kg.
ELABORACIÓ:	Cada varietat es va premsar per separat, segons la data de verema. El most va fermentar tot junt amb llevats salvatges en àmfores de 320 L. Elaborat sense sulfits afegits ni altres additius.
CRIANÇA:	En dipòsits de 1.000 L d'acer inoxidable amb les seves mares.
DATA D'EMBOTELLAMENT:	14 de febrer del 2017, per gravetat, sense clarificació ni filtració.
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA:	12,5% vol.
PRODUCCIÓ:	1.267 ampolles.