



CA N'ESTRUC BI XAREL·LO MACABEU PARELLADA 2016

TIPO DE VINO:	Blanco seco.
ORIGEN:	Laderas de Montserrat, Esparreguera.
VARIEDADES:	Xarel·lo, macabeu y parellada.
VITICULTURA:	Ecológica.
ALTITUD DE LAS VIÑAS:	150 - 340 m.
TIPO DE SUELO:	Grava y arcilla roja para el xarel·lo. Arcilla y sauló para el macabeu. Aluvial, calcáreo y pedregoso para la parellada.
EDAD DE LAS VIÑAS:	50 - 60 años
DENSIDAD DE PLANTACIÓN:	2.000 - 3.500 cepas por hectárea.
FECHA DE VENDIMIA:	29 de septiembre para el xarel·lo. 8 de septiembre para el macabeu. 7 de octubre para la parellada.
VENDIMIA:	Manual en pequeñas cajas de 15 kg.
ELABORACIÓN:	Cada variedad se prensó por separado según la fecha de vendimia. El mosto fermentó junto, con levaduras salvajes, en ánforas de 320 L. Elaborado sin sulfitos añadidos ni otros aditivos.
CRIANZA:	La crianza se realizó en depósitos de 1.000 L sobre lías.
FECHA DE EMBOTELLADO:	14 de febrero de 2017, por gravedad, sin clarificar ni filtrar.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:	12,5% vol.
PRODUCCIÓN:	1.267 botellas.