



CA N'ESTRUC BI GARNATXA MUSCAT 2016

TIPO DE VINO:	Blanco seco.
ORIGEN:	Laderas de Montserrat, Esparreguera.
VARIETADES:	Garnacha blanca y muscat.
VITICULTURA:	Ecológica.
ALTITUD DE LAS VIÑAS:	165 m.
TIPO DE SUELO:	Aluvial y grava.
EDAD DE LAS VIÑAS:	10 años.
DENSIDAD DE PLANTACIÓN:	4.000 cepas por hectárea.
FECHA DE VENDIMIA:	31 de agosto para la garnacha blanca. 20 de agosto para el muscat.
VENDIMIA:	Manual en pequeñas cajas de 15 kg.
ELABORACIÓN:	El muscat fermentó con el raspón durante 10 días, y luego se prensó junto a la garnacha blanca. La posterior fermentación con levaduras salvajes se realizó en ánforas de 320 L. Elaborado sin sulfitos añadidos ni otros aditivos.
CRIANZA:	La crianza se realizó sobre lías en las mismas ánforas de 320 L.
FECHA DE EMBOTELLADO:	Finales de marzo de 2017 por gravedad, sin clarificar ni filtrar.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:	14% vol.
PRODUCCIÓN:	367 botellas.