



CA N'ESTRUC BI XAREL-LO 2016

TIPO DE VINO:	Blanco seco.
ORIGEN:	Laderas de Montserrat, Esparreguera.
VARIEDAD:	Xarel-lo.
VITICULTURA:	Ecológica.
ALTITUD DE LAS VIÑAS:	270 m.
TIPO DE SUELO:	Grava y arcilla roja.
EDAD DE LAS VIÑAS:	58 años.
DENSIDAD DE PLANTACIÓN:	2.000 cepas por hectárea.
FECHA DE VENDIMIA:	29 de septiembre.
VENDIMIA:	Manual en pequeñas cajas de 15 kg.
ELABORACIÓN:	Las uvas se despallaron, se estrujaron y maceraron unas horas con las pieles a temperatura ambiente. Luego se prensaron y el mosto fermentó con levaduras salvajes en ánforas de 320 L. Elaborado sin sulfitos añadidos ni otros aditivos.
CRIANZA:	La crianza se realizó sobre lías en las mismas ánforas.
FECHA DE EMBOTELLADO:	El 16 de mayo de 2017, por gravedad, sin filtrar ni clarificar.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:	13% vol.
PRODUCCIÓN:	1.158 botellas.