



CA N'ESTRUC BI GARNATXES 2016

TIPO DE VINO:	Blanco seco.
ORIGEN:	Laderas de Montserrat, Esparreguera.
VARIEDADES:	Garnacha blanca y garnacha tinta.
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:	18 de septiembre.
VENDIMIA:	Manual en pequeñas cajas de 15 kg.
ELABORACIÓN:	Garnacha blanca y garnacha tinta del mismo viñedo, despalilladas a mano. Todas las bayas fermentaron con levaduras salvajes en ánforas de 320 L con 7 días de maceración con las pieles. 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, directamente desde la ánfora, por gravedad, sin clarificar ni filtrar.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:	15% vol.
PRODUCCIÓN:	358 botellas.