



CA N'ESTRUC BI XAREL-LO MACABEU PARELLADA ANCESTRAL 2016

TIPO DE VINO:	Blanco espumoso.
ORIGEN:	Laderas de Montserrat, Esparreguera.
MÉTODO:	Ancestral.
VARIETADES:	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 y se embotelló antes del final de su fermentación según indica el método ancestral. Elaborado sin sulfitos añadidos ni otros aditivos.
CRIANZA:	La crianza y la toma de espuma se realizaron durante 15 meses en botella sobre lías.
DEGÜELLE:	Junio de 2017.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:	12,5% vol.
PRODUCCIÓN:	66 botellas.