



CA N'ESTRUC BI XAREL-LO ANCESTRAL 2016

TIPO DE VINO:	Blanco espumoso.
ORIGEN:	Laderas de Montserrat, Esparreguera.
MÉTODO:	Ancestral.
VARIEDAD:	Xarel-lo.
VITICULTURA:	Ecológica.
ALTITUD:	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:	25 de septiembre.
VENDIMIA:	Manual en pequeñas cajas de 15 kg.
PRODUCCIÓN:	Las uvas se prensaron después de macerar unas horas con las pieles. El mosto fermentó con levaduras salvajes y fue embotellado antes del final de su fermentación, tal y como 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:	13% vol.
PRODUCCIÓN:	208 botellas.