



CA N'ESTRUC BI XAREL-LO 2015

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:	25 de septiembre.
VENDIMIA:	Manual en pequeñas cajas de 15 kg.
ELABORACIÓN:	Las uvas se despalillaron a mano y todas las bayas fermentaron con levaduras salvajes en ánforas de 320 L, con 6 días de maceración con pieles. Elaborado sin sulfitos añadidos ni otros aditivos.
CRIANZA:	La crianza se realizó en ánforas sobre sus lías.
FECHA DE EMBOTELLADO:	En marzo de 2016, por gravedad, sin clarificar ni filtrar.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:	12,5% vol.
PRODUCCIÓN:	569 botellas.