

2023

**CA N'ESTRUC BI**  
XARELLO MACABEU PARELLADA

TIPUS DE VI	Blanc sec
VARIETAT	80% Xarel·lo 10% Macabeu 10% Parellada
VITICULTURA	Ecològica i biodinàmica
ALTITUD DE LA VINYA	270 m
TIPUS DE SÒL	Grava i argila vermella
ANY DE PLANTACIÓ	1957
ANYADA	<p>A pesar de la sequera extrema d'aquesta anyada 2023, la vinya ha respost de manera extraordinària, creiem que a causa de diverses raons. La primera, pel fet de tractar-se de ceps en vas amb un marc de plantació molt ampli. Per altra banda, treballar d'acord amb les pràctiques de l'agricultura biodinàmica ens ha permès potenciar la microbiologia del sòl per millorar la seva capacitat de retenció d'aigua, disposant també d'arrels més eficients per absorbir l'aigua. Ens ajuda a combatre la desafiant sequera que ens afecta, fent que les nostres plantes siguin més resilients al canvi climàtic.</p> <p>L'estiu del 2023 va ser extremadament calorós i sec, però a finals d'agost vam tenir algun petit xàfec i al cap de pocs dies vam iniciar la verema.</p> <p>L'absència de pluges, ha fet que la incidència de fongs com a mildiu i oïdi, hagi estat mínima o nul·la i, per tant, que la sanitat del raïm sigui extraordinària.</p> <p>No obstant això, val a dir que en els últims anys els rendiments de la vinya han baixat notablement.</p>

DATA DE VEREMA	31 d'agost
VEREMA	Manual
ELABORACIÓ	<p>Els raïms sencers es van premsar directament sense desrapar ni trepitjar. Només es va utilitzar el 50% del primer suc obtingut, per tal d'evitar l'oxidació i obtenir un most de millor qualitat.</p> <p>La fermentació es va dur a terme per llevats autòctons en un ou de formigó de 1.700 L, sense sucres residuals.</p> <p>3 mesos en un ou de formigó de 1.700 L</p>
CRIANÇA	Per gravetat. El 30 de novembre.
EMBOTELLAMENT	Sense clarificar, sense filtrar i sense sofre afegit.
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA	11,5% vol
PRODUCCIÓ	2.260 ampolles

