2023

CA N'ESTRUC BI
XAREL·LO MACABEU PARELLADA

TIPO DE VINO	Blanco seco
VARIEDAD	80% Xarel·lo 10% Macabeo 10% Parellada
VITICULTURA	Ecológica y biodinámica
ALTITUD DE LA VIÑA	270 m
TIPO DE SUELO	Grava y arcilla roja
AÑO DE PLANTACIÓN	1957
AÑADA	A pesar de la sequía extrema de esta añada 2023, el viñedo ha respondido de manera extraordinaria, creemos que debido a varias razones. La primera, por tratarse de cepas en vaso con un marco de plantación muy amplio. Por otra parte, trabajar de acuerdo a las prácticas de la agricultura biodinámica nos ha permitido potenciar la microbiología del suelo para mejorar su capacidad de retención de agua, disponiendo también de raíces más eficientes para absorber el agua. Nos ayuda a combatir la desafiante sequía que nos afecta, haciendo que nuestras plantas sean más resilientes al cambio climático. El verano del 2023 fue extremadamente caluroso y seco, pero a finales de agosto tuvimos algún pequeño chaparrón y al cabo de pocos días iniciamos la vendimia. La ausencia de lluvias, ha hecho que la incidencia de hongos como mildiu y oídio, haya sido mínima o nula y, por tanto, que la sanidad de la uva sea extraordinaria. Sin embargo, cabe decir que en los últimos años los rendimientos de la viña han descendido notablemente.

FECHA DE VENDIMIA	31 de agosto
VENDIMIA	Manual
ELABORACIÓN	Las uvas enteras se prensaron directamente sin despalillar ni pisar. Sólo se utilizó el 50% del primer zumo obtenido para evitar la oxidación y obtener un mosto de mejor calidad. La fermentación se llevó a cabo por levaduras autóctonas en un huevo de hormigón de 1.700 L, sin azúcares residuales.
CRIANZA	3 meses en un huevo de hormigón de 1.700 L
EMBOTELLAMIENTO	Por gravedad. El 30 de noviembre. Sin clarificar, sin filtrar y sin azufe añadido.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	11,5% vol
PRODUCCIÓN	2.260 botellas