

EFFECTE ANCESTRAL



ORIGEN: Clàssic Penedès
VARIEDAD: 100% XAREL·LO
GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

La no adición de sulfitos en ningún momento de su proceso de elaboración, hace que la selección en la viña deba ser extrema y por tanto, una cosecha y selección manual de la uva es imprescindible. Luego en la bodega, primero el mosto y luego el vino se mantendrán en unas condiciones de higiene y asepsia totales, protegiéndolo en todo momento con gases inertes, evitando el contacto directo con el aire para impedir su oxidación irreversible. Los azúcares residuales restantes de la primera fermentación son los que han utilizado las levaduras para la segunda fermentación en botella. Tras la fermentación en botella y del periodo de crianza de un año con las madres, las botellas son dejadas a la exposición del frío durante un mes, para que si hubiera un posible exceso de sales minerales naturales, formen cristales y bajen al fondo de la botella. Serán eliminados en el proceso de degüelle junto con las madres. En el degüelle nos e le añade ningún tipo de licor ni SO₂, consiguiendo que sea la expresión más natural que se puede conseguir de un vino espumoso hecho con Xarel·lo y arraigado en nuestro terruño Costers d'Ordal. 15 meses de envejecimiento en rima.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: Un espumoso del Penedès elaborado siguiendo el Método Tradicional y base Xarel·lo. Un Xarel·lo que nace en la finca Can Milà de la Roca, en Costers de l'Ordal. Esta viña, una de las más bonitas de la propiedad por su disposición en terrazas, es idónea para la obtención de una uva de alta calidad y de gran concentración aromática gracias a su bajo rendimiento, a su terruño calizo y pobre en materia orgánica y la aplicación de técnicas bio-dinámicas de cultivo.

CATA: Un espumoso elegante y seductor. De burbuja delicada y persistente, hace disfrutar de una amplia gama de fruta blanca madura y de un equilibrio perfecto entre una acidez fresca y una sedosidad en boca de gran complejidad.

Certificado ecológico y vegano.

