



L'escletxa 2019

Conreu: Vinyes en mig del bosc a vuit-cents metres d'alçada treballades sota els paràmetres de la viticultura ecològica i seguint pràctiques de permacultura.

Elaboració: Raïm de les nostres vinyes collit a mà, elaborat per maceració amb pells durant vint-i-quatre hores i posteriorment premsat i fermentat en dipòsits d'acer inoxidable per fermentació espontània llevats autòctons.

Al final de la fermentació es fa un trasbals i el vi reposa amb les mares fines durant vuit mesos en inoxidable. Filtrat suau i sense clarificar. Conté sulfits.



Chardonnay



Ecològic certificat
per CCPAE



177 ampolles



14% vol.



4,2 g/l tartàric



8-10 °C

