

L'ESCLETXA 2017

Varietat: Chardonnay

Grau alcohòlic: 14% vol.

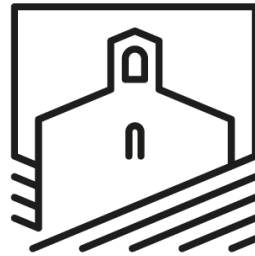
Acidesa total: 4,78 g/l tartàric

Elaboració: Raïm collit a mà, desrapat i macerat amb les pells durant vint-i-quatre hores. Posteriorment premsat i fermentat en dipòsits d'acer inoxidable per fermentació espontània llevats autòctons. Al final de la fermentació es fa un trasbals per fer una criança amb mares fines durant vuit mesos en inoxidable. Filtrat suau i sense clarificar. Conté sulfits.

Temperatura de servei: 8-10 °C

Producció: 408 ampolles

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.



**Sant
Miquel
d'Oló**
VINYES I CELLER

