



CELLER
CARLES ANDREU
VITICULTORS I ELABORADORS



CARLES ANDREU GRAN RESERVA

BRUT NATURE · 2016

Variedades 67% Parellada 29% Chardonnay 3% Macabeu 1% Xarel·lo
Vol. 11.5%

Dosage -

Acidez total exp. en tartàrico 7.2 g/l

SO2 total 55 mg/l

Vinifedos propios situados en la Conca de Barberà. Tras 3 dècadas de viticultura integrada, actualmente en periodo de conversi3n para la certificaci3n ecol3gica. Suelo arcillo-calcàreo.

Vendimia manual en cajas de 20kg.

Vinificaci3n en la propiedad, tras la mesa de selecci3n los racimos se prensan enteros obtenièndose un 50% de extracci3n. El mosto fermenta en dep3sitos de acero inoxidable a baja temperatura. Sin fermentaci3n malo-làctica.

Crianza en rima en la cava subterrànea durante mäs de 36 meses.