



CELLER
CARLES ANDREU
VITICULTORS I ELABORADORS



CARLES ANDREU BRUT

RESERVA · 2018

Variedades 60% Parellada 23% Macabeu 14% Xarel·lo 3% Chardonnay
Vol. 11.5%
Dosage 9g/l
Acidez total exp. en tartàrico 7.0 g/l
SO2 total 68 mg/l

Viñedos propios situados en la Conca de Barberà. Tras 3 décadas de viticultura integrada, actualmente en periodo de conversión para la certificación ecológica. Suelo arcillo-calcáreo.

Vendimia manual en cajas de 20kg.

Vinificación en la propiedad, tras la mesa de selección los racimos se prensan enteros obteniéndose un 50% de extracción. El mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura. Sin fermentación malo-láctica.

Crianza en rima en la cava subterránea durante más de 24 meses.

Dosificado de licor de expedición dulce equivalente a 9 g/l de azúcar.