



**\* MAS GOMA \***

DES DE 1724



## EL CREUER

Métode tradicional. Llarga criança, brut nature

## ELABORACIÓ\_

### Viticultura

60% Xarel·lo, 40% Macabeu  
Cupatge entre dues vinyes una de Macabeu  
i l'altre de Xarel·lo  
Collita 2018  
Agricultura ecològica amb principis  
biodinàmics  
Terreny argilocalcari  
Baixos rendiments de producció  
Collit a mà, selecció raïm per raïm

### Al celler. Mínima intervenció

Fermentació espontània  
Dosis mínimes de sulfits  
Sense filtrar, sense clarificar  
3 mesos amb lies fines  
40 mesos de criança