



**\* MAS GOMA \***

DES DE 1724



## L'ARC

Métode tradicional. Brut nature de llarga  
crianza, només produït en els anys més especials.

### ELABORACIÓ\_

#### Viticultura

Collita 2013  
100% Xarel·lo  
Vinya de 70 anys  
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  
Premsat directe  
3 mesos amb lies fines  
90 mesos de criança