

2007-2012

XAREL·LO 100%

El xarel·lo per fer aquest vi **ranci dolç**, prové de diferents pareceles de vinya, al voltant de 300 m d'altitud en l'Alt Penedès Montserratí.

Elaborem els vins en un celler situat al bell mig del poble de Sant Llorenç d'Hortons, en un vell celler recuperat de quasi cent anys. Amb cups de ciment a secció i sota terra com a principal element d'elaboració. Estem **certificat amb DEMETER i CCPAE**, amb el **Rubèn Parera** al capdavant amb més de vint anys d'experiència. Practiquem una **agricultura biodinàmica** amb el **Jordi Parera** al capdavant, amb més de 45 anys d'experiència.

Preparats biodinàmics d'elaboració pròpia amb el grup català TERRA DINÀMICA.

Elaborem aquest **dolç** a "**Sol i Serena**" de forma **natural**, amb els **vins de premsa**, per tant; amb les segones del Xarel·lo, que ja estan **oxidades i seguiran oxidant-se en les damajoanes a l'exterior**, envellint durant anys, amb el procés a l'intempèrie anomenat "sol i serena". Les damajoanes les deixem amb un **20% d'aire** per afavorir l'oxidació. **Fortifiquem** el vi dolç amb alcohol vínic procedent de la **nostra brisa de Xarel·lo**, per evitar futures refermentacions, ja que el vi conté sucres naturals i sense cap additiu ni procediment físic de filtració conté llevats que podrien tornar a fermentar els sucres residuals. Embotellem en lluna descendent.

Poden aparèixer precipitats i turbidesses, que denoten una elaboració respectuosa i són un bon signe d'autenticitat.

Membre de **La Renaissance des Appellations:**



Certificat ecològic de la **CCPAE** i biodinàmic de **Demeter i Terra Dinàmica:**



SOL I SERENA  
NATURAL  
XAREL·LO  
BIODINÀMIC

