


finca parera

2019

XAREL·LO VERMELL 100%

El xarel·lo per fer aquest vi prové de la Vinya Tardana 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 **briset tradicional** de forma **natural**, amb una verema manual en palots de 250 kg. Entrada a **gerra de fang** amb **tota la rapa i tota la pell** per fermentar de forma espontània i temperatura controlada. **Envelliment amb tota la rapa i pell** fins a finals d'any. Premsat posterior per extreure el vi flor i tornar a la **gerra de fang a envellir** fins inici primavera.

Embotellem **sense cap intervenció ni addició, 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:**

