

Celler Biodinàmic



F O S C

ANYADA: 2019

VINYA: Sant Llorenç d'Hortons al voltant de 235 m d'altitud, en l'Alt Penedès Montserratí. Vinyes adultes de les parcel·les "L'Hort", "L'Ull de Llebre" i "Les Prunes".

VITICULTURA: Practiquem una agricultura biodinàmica amb certificació DEMETER i CCPAE, amb el Jordi Parera al capdavant, amb més de 45 anys d'experiència. Preparats biodinàmics d'elaboració pròpia amb el grup català TERRA DINÀMICA.

VARIETATS: 40% Sumoll i un cupatge restant d'Ull de Llebre, Garnatxa Negra, Monastrell, Syrah

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. Celler certificat amb DEMETER i CCPAE, amb el Rubèn Parera al capdavant amb més de vint anys d'experiència.

ELABORACIÓ: Elaborem de forma natural, amb una verema manual

en palots de 250 kg. Entrada a ceps de ciment amb pells i sense rapa. Maceració / Infusió a temperatura controlada. Quan han passat uns dies, deixem arrencar la fermentació alcohòlica amb llevats salvatges. Trarbals per gravetat del vi flor, la resta de pells cap a premsa per a altres vins.

Envelliment durant l'hivern per netejar els vins de forma estàtica, i embotellament per gravetat i lluna descendent.

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:**

