

Celler Biodinàmic



FINCA PARERA

KHRÓNOS

ANYADA: 2018

VINYA: Sant Llorenç d'Hortons al voltant de 350 m d'altitud, en l'Alt Penedès Montserratí. Una única vinya jove de Sumoll del 2012 anomenada "Darrere la Torreta", amb terreny franc-calcari, on la roca mare estreny la capa fèrtil i orientació nord-oest

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: 100% Sumoll

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 amb 30% rapa i tota la pell a tina d'acer inoxidable per maceració/infusió a temperatura baixa. Al cap d'uns dies s'inicia la fermentació espontània, i sense moure el barret ni remenar el vi, deixem que avanci la fermentació. Envel·liment dins la tina fins a primavera, on premsarem i trasbalsarem el vi flor cap a la gerra de fang, pel seu definitiu envel·liment al voltant d'un any.

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:**

