

Celler Biodinàmic



CLAR

ANYADA: 2020

VINYA: Sant Llorenç d'Hortons al voltant de 300 m d'alçada, en l'Alt Penedès Montserratí. Vinyes velles de Xarel·lo de les parcel·les "La Plana", "La Llengua del Pou", "L'Amfiteatre" i "La vinya del Pepe" junt amb les vinyes de "Les Abelles" i "La Malvasia".

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: 80% Xarel·lo i un cupatge restant de Chardonnay, Gewurztraminer, Malvasia de Sitges, i Garnatxa Blanca.

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 tota la pell a tina de ciment 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 mateixa tina de ciment fins a primavera, on embotellarem per gravetat 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:**

