



**ANYADA:** 2019

**VINYA:** Sant Llorenç d'Hortons al voltant de 235 m d'alçada, en l'Alt Penedès Montserratí. Vinyes joves de les parcel·les "Les Prunes", "L'Hort" i "La Vinya del Pepe"

**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:** 1/3 part de cada raïm Xarel·lo, Sumoll 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:** "Claret" tradicional elaborat de forma natural, amb una verema manual en palots de 250 kg. Entrada a cups de ciment amb pells i sense rapa. Primer; entrada de les dues varietats blanques alhora amb maceració/infusió i temperatura baixa, per no arrencar la fermentació. Quan arriba el Sumoll entra a co-fermentar amb les pells i la resta de blancs ja sangrats. Tràsals del vi flor per gravetat a l'acabar la fermentació, vi de premsa cap a altres vins. Envel·liment durant l'hivern per netejar els vins de forma estàtica, i embotellament per gravetat i lluna descendent.

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

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

Membre de **La Renaissance**  
des **Appellations:**

