

Celler Biodinàmic



FAUST 1.3

ANYADA: 2013

VINYA: Sant Llorenç d'Hortons al voltant de 300 m d'alçada, en l'Alt Penedès Montserratí. Vinyes adultes de la parcel·la "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: Sumoll, Garnatxa, Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon i Merlot a parts iguals.

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. Entrem

els raïms amb pells i sense rapa als cups de ciment, per fer una maceració prefermentativa a temperatura controlada. Quan arrenca la fermentació espontània, deixem les pells fins al final d'aquesta. Sangrat per gravetat per extreure el vi flor. Envel·liment en bocois vells de 400 litres de roure francès al voltant d'un any. Posterior envel·liment en cup de ciment sota terra durant dos anys i afinament en ampolla durant un any més sense etiqueta.

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:**

