

Celler Biodinàmic



SASSÓ

ANYADA: 2018

VINYA: Sant Llorenç d'Hortons al voltant de 350 m d'altitud, en l'Alt Penedès Montserratí. Una única vinya jove de Xarel·lo del 1995 anomenada "La Torreta", amb terreny franc-argil·lós, on la roca mare estreny la capa fèrtil i orientació sud-est.

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% Xarel·lo

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 cups

de ciment per maceració pel·licular prefermentativa, sense rapa, durant uns dies. Arrenca la fermentació salvatge al mateix cup a temperatura controlada, i trasbalsem a barriques velles d'acàcia a mitja fermentació, per acabar la mateixa dins la barrica. Envellirà al voltant d'un any en les mateixes barriques i les seves mares, sense cap trasbals. Abans de la següent verema, alliberem barriques per copejar el vi i deixar-lo descansar una mica més en cup de ciment de nou.

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:**

