



finca parera

VINYA Sant Llorenç d'Hortons al voltant de 350 m d'alçada de la vinya de "l'Hort" i a Can Aguilera al voltant d'uns 450 m d'alçada de la vinya del "Pep de Can Aguilera", totes dues vinyes a l'Alt Penedès Montserratí.

ANYADA

2019

VARIETATS

100% Sumoll

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**.

VITICULTURA

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 **20 anys d'experiència**.

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



Membre de **La Renaissance des Appellations**:



Elaborem de forma natural, amb una **verema manual** en palots de 250 kg. Entrada a premsa per **extreure el most flor i elaborar al estil "blanc de noirs", sense pells ni rapa**, només utilitzem la polpa prensada per fermentar amb llevats salvatges, dins **cup de ciment** i a temperatura controlada. Envel·liment durant l'hivern per netejar el vi de forma estàtica i posterior **envelliment en gerra de fang, fins a principis d'estiu**.

ELABORACIÓ

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.