

La Vivi D'ORA

beu vi i viu bé



ANYADA: cupatge d'anyades.

VINYA: Sant Llorenç d'Hortons al voltant de 235-300 m d'alçada, en l'Alt Penedès Montserratí. Vinyes velles, adultes i joves de cupatge també de parcel·les.

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: totes les presents a Finca Parera, amb un "tutti frutti" de cupatge entre blanques i negres.

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, totes les seones partides de premsa tant de raïms blancs com negres, que un cop fermentats ja cupejem al cup de "La Vividora".

Envelleix sense cap intervenció física de clarificació, filtració, etc... però si sulfitem al envasar en bag in boxs.

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

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



Membre de La Renaissance des Appellations:

