

# ANCESTRAL NATURAL XAREL·LO BIODINÀMIC



2017

## XAREL·LO 100%

El xarel·lo per fer aquest ancestral prové de la finca “La Llengua del Pou” situada al voltant de 300m. d'altitud, en l'Alt Penedès Montserratí.

Elaborem els vins en un 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. Estem **certificat amb DEMETER i CCPAE**, amb el **Rubèn Parera** al capdavant amb més de vint anys d'experiència. Practiquem una **agricultura biodinàmica** amb el **Jordi Parera** al capdavant, amb més de 45 anys d'experiència.

Preparats biodinàmics d'elaboració pròpia amb el grup català TERRA DINÀMICA.

Elaborem aquest **ancestral** de forma **natural**, amb el **most a finals de fermentació** (controls de densitat i sucres residuals G/F) de la partida del Xarel·lo pel CLAR de cada any. **Sangrem** el most/vi que encara fermenta cap a **tina d'acer inoxidable** per baixar la temperatura i així alentir els llevats i precipitar per fred estàtic una part de la terbolessa del most/vi.

Embotellem **sense cap intervenció ni addició**, en ampolles que aguantin la pressió per seguir la **fermentació salvatge** dins les mateixes, i amb l'**envelliment dins un cup de ciment sota terra** al voltant de **dos anys**.

Degorjem en calent 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:**

