CELLER_CREDO

UNIVERS XAREL·LO | UNIVERS VIDA | UNIVERS WINNERS

VINYES

MÍSTICA RÚSTICA

2020

Dues singulars parcel·les de muntanya plantades amb Xarel·lo i conreades a més de 420 metres d'altitud. Una oda a una varietat única i a un territori excepcional al Penedès.

El vi Mística & Rústica s'elabora a partir de dues petites vinyes de Xarel·lo situades a la finca familiar de Montpedrós (Sant Quintí de Mediona, Penedès), amb una altitud al voltant dels 420 metres sobre el nivell del mar. Les feixes, conreades segons els principis de l'agricultura ecològica i biodinàmica, estan formades en vas i disposades a "marc de cavall"; un estil de plantació que permet desenvolupar les tasques de la vinya només de forma manual, tot recuperant oficis tradicionals com ara el llaurat amb tracció animal.

Cuidem les vinyes amb tractaments elaborats a partir de plantes com ara la camamilla, la valeriana i la cua de cavall (fitoteràpia), tant per controlar la presència de fongs com per reforçar la vitalitat dels ceps de manera totalment natural. Així mateix, deixem créixer una coberta vegetal espontània a la vinya, important per esponjar el terra i regular la retenció i drenatge d'aigua. Aquesta coberta també resulta essencial per fomentar la biodiversitat i l'equilibri de les cadenes tròfiques.

Veremem les vinyes de Mística & Rústica manualment en caixes per assegurar una acurada tria del raïm i garantir-ne la seva qualitat. Abans del premsat, el raïm passa per la taula de selecció manual. La totalitat del most de Mística & Rústica realitza la fermentació en àmfora d'argila blanca de porositat elevada. La fermentació es realitza amb llevats propis procedents de les vinyes de Celler Credo, un tret identitari en l'elaboració de vins veritablement de terrer. Posteriorment, realitzem un *bâttonage* amb les lies més fines durant un mes, acompanyat d'una acurada criança de dos mesos a la pròpia àmfora.

Mística & Rústica és un vi blanc que ofereix un gran potencial de guarda. Pot presentar sediments naturals fruit d'una mínima intervenció.

Varietat
100% Xarel·lo

Número d'ampolles
841 ampolles numerades

Grau alcohòlic
9,5% · 75 cl

Sulfurós total
22 mg/l

150 mg/l és el màxim permès per la UE en vins blancs ecològics

Sucre residual
<0,5 g/l

Apte per a vegans
Vegan Wine

Tap de suro natural
El suro és un material sostenible i reciclable

EcoBottle
390 gr

Menys pes, menor impacte en la petjada de carboni

Agricultura
Ecològica i biodinàmica

Certificat Ecològic per CCPAE

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

CELLER CREDO
Tamarit 10 · Apartat 15
08770 Sadurní d'Anoia
Barcelona · Spain
+34 93 891 02 14

vins@cellercredo.cat
Instagram: @cellercredo

CELLER_CREDO

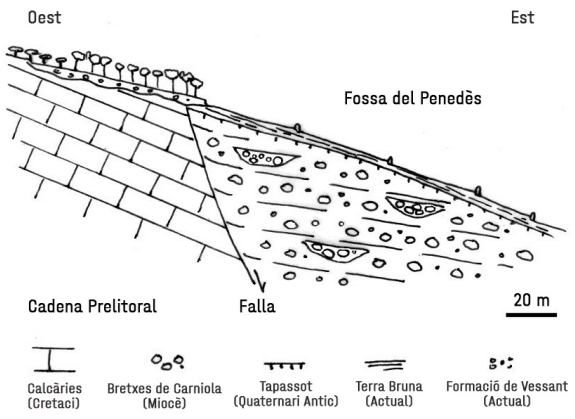
UNIVERS XAREL·LO | UNIVERS VIDA | UNIVERS WINNERS

Xarel·lo de Muntanya

La finca familiar de **Montpedrós** té un interès geològic excepcional: delimita amb el marge nord de la falla geològica que, fa 16 milions d'anys, va configurar la fossa tectònica de la regió del Penedès.

Per aquest motiu, les vinyes de la finca - entre les quals, hi ha les feixes de Mística & Rústica - s'organitzen en vessants en forma de terrasses, demarcades per murs i cabanes de pedra seca. Les vinyes, suaument inclinades cap a l'est, estan envoltades per un bosc vell de pi blanc i camps d'oliveres centenàries.

Els **sòls de la finca de Montpedrós** destaquen per la presència de còdols de carniola, unes pedres característiques de la zona amb una singular textura foradada i color ataronjat. Així mateix, es tracten de terres franco-llimosos moderadament profunds, amb acumulacions secundàries de nòduls calcaris. La part més superficial de la finca compta amb una terra bruna molt orgànica, força rica en arrels i fibres vegetals.

Les **construccions de pedra seca** són un dels elements característics del paisatge de Montpedrós. Confeccionades a partir d'una tècnica artesanal basada en encaixar pedres a mà, antigament eren emprades per guardar les eines del camp o bé per protegir els animals del sol, el fred i la pluja.

Així mateix, es tracta d'un dels mètodes de construcció amb menys impacte sobre el medi ambient: els marges i les barraques de pedra seca milloren i reforcen la biodiversitat de l'ecosistema en què es troben, convertint-se en un refugi ideal per a insectes com ara les abelles.