



CELLER\_CREDO

UNIVERS XAREL·LO | UNIVERS VIDA | UNIVERS WINNERS

## AMBVI VALENT 2020

*Ambivalent neix de la inquietud de Celler Credo per expressar el gran potencial de les varietats mediterrànies macerades amb les pells. Es tracta d'un vi de matisos i contrastos, elaborat a partir d'una varietat "ambivalent": no és blanca, però tampoc negra. Un joc de dualitats que busca obtenir l'expressió més rústica i autèntica del xarel·lo vermell.*

El vi **Ambivalent** s'elabora a partir d'una sola vinya situada a la zona de la vall del Bitlles, entre Sant Pere de Riudebitlles i Sant Quintí de Mediona (Anoia), sota el 'Turó de la Noguera'. La vinya, amb una extensió total de mitja hectàrea, compta amb sòls de textura franco-llimosa.

**Ambivalent** neix fruit d'una aliança de Celler Credo amb agricultors penedesencs amb qui compartim valors i el compromís en el desenvolupament d'una viticultura sostenible arrelada al respecte per la identitat, el territori i el paisatge.

Veremem les vinyes d'**Ambivalent** manualment en caixes per assegurar una acurada tria del raïm i garantir-ne la seva qualitat. Així mateix, tant la vinificació com l'elaboració es realitzen íntegrament a la nostra propietat.

El raïm passa per la taula de selecció manual i es derrapa per entrar a dipòsit, on realitzarà la fermentació amb llevats propis aïllats de les vinyes del Celler Credo. Durant tres dies, en els mateixos dipòsits, realitzem una acurada maceració pel·licular al raïm amb la voluntat d'aportar un color característic a aquest monovarietal de Xarel·lo. Després, passa a fer criança en bota de roure de 300 litres, on apliquem un *bâttonage* diari amb les lies més fines.

Embotellat a l'estiu del 2021 i posat a la venda a la tardor de 2024, **Ambivalent** és un vi que ofereix una gran capacitat de guarda en ampolla. Pot presentar sediments naturals fruit d'una mínima intervenció.



### Varietat

100% xarel·lo vermell

### Número d'ampolles

866

### Grau alcohòlic

10% · 75 cl

### Sulfurós total

11 mg/l

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

### Sucre residual

<0,05 g/100ml

### 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



Certificat Ecològic  
per CCPAE



CELLER CREDO  
www.cellercredo.com  
Instagram: @cellercredo



# CELLER CREDO

UNIVERS XAREL-LO | UNIVERS VIDA | UNIVERS WINNERS

## Xarel·lo vermell

El xarel·lo vermell és una varietat de raïm originària i representativa de la província de Barcelona, territori en què, a dia d'avui, es conrea de forma exclusiva. Amb presència notable a la regió del Penedès, les primeres referències d'aquesta varietat daten de 1871.

Antigament menystinguda pel seu color, el seu ús en l'elaboració de vins resulta relativament actual, ja que no és fins l'any 2016 que el xarel·lo vermell és reconegut com a raïm de vinificació a Catalunya.

Tot i la testimonial presència de xarel·lo vermell – es calcula que l'any 2020 hi havia registrades només 40 hectàrees a tot Catalunya – avui en dia es tracta d'una varietat molt valorada gràcies al seu perfil rústic, de bon vigor i notable acidesa.

Amb la voluntat d'aprofundir i explorar els límits, propietats i virtuts del xarel·lo –un dels eixos principal del nostre projecte vitivinícola– a Celler Credo treballem aquesta característica varietat des de l'any 2018, primera collita del vi **Ambvivalent**.



—  
**1/2.** Verema manual en caixes per assegurar una acurada tria del raïm i garantir-ne la seva qualitat.

**3.** Taula de selecció manual a celler.  
—

