



CELLER\_CREDO

UNIVERS XAREL·LO | UNIVERS VIDA | UNIVERS WINNERS

## AMBVI VALENT 2020

*Ambivalent nace de la inquietud de Celler Credo por expresar el gran potencial de las variedades mediterráneas maceradas con pieles. Se trata de un vino de matices y contrastes, elaborado a partir de una variedad "ambivalente": no es blanca, pero tampoco negra. Un juego de dualidades que busca obtener la expresión más rústica y auténtica del xarel·lo vermell (rojo).*

El vino **Ambivalent** se elabora a partir de una sola viña situada en la zona del valle del Bitlles, entre Sant Pere de Riudebitlles y Sant Quintí de Mediona (Anoia), bajo el 'Turó de la Noguera' (colina del nogal). La viña, con una extensión de media hectárea, cuenta con suelos de textura franco-limosa.

**Ambivalent** nace fruto de una alianza de Celler Credo con agricultores del Penedès con quienes compartimos valores y el compromiso en el desarrollo de una viticultura sostenible arraigada al respeto por la identidad, el territorio y el paisaje.

Vendimiamos los viñedos de **Ambivalent** manualmente en cajas para asegurar una minuciosa selección de la uva y garantizar su calidad. Asimismo, tanto la vinificación como la elaboración se realizan íntegramente en nuestra propiedad.

La uva pasa por la mesa de selección manual y se despalilla para entrar en depósito. La fermentación se realiza con levaduras propias aisladas de los viñedos de Celler Credo. Durante tres días, en los mismos depósitos, llevamos a cabo una cuidadosa maceración pelicular de la uva con el objetivo de aportar un color característico a este monovarietal de Xarel·lo. Después, pasa a envejecer en barrica de roble de 300 litros, donde aplicamos un *bâtonnage* diario con las lías más finas.

Embotellado en el verano de 2021 y puesto a la venta en otoño de 2024, **Ambivalent** es un vino que ofrece una gran capacidad de guarda en botella. Puede presentar sedimentos naturales fruto de una mínima intervención.



### Variedad

100% xarel·lo vermell (rojo)

### Número de botellas

866

### Grado alcohólico

10% · 75 cl

### Sulfuroso total

11 mg/l

150 mg/l es el máximo permitido por la UE en vinos blancos ecológicos

### Azúcar residual

<0,05 g/100ml

### Apto para veganos

Vegan Wine

### Tapón de corcho natural

El corcho es un material sostenible y reciclable



### EcoBottle

390 gr

Menos peso, menor impacto en la huella de carbono



### Agricultura

Ecológica



Certificado Ecológico por CCPAE



CELLER CREDÓ

www.cellercredo.com

Instagram: @cellercredo



# CELLER CREDO

UNIVERS XAREL-LO | UNIVERS VIDA | UNIVERS WINNERS

## Xarel-lo vermell (rojo)

El xarel-lo vermell (rojo) es una variedad de uva originaria y representativa de la provincia de Barcelona, territorio en el que, a día de hoy, esta uva se cultiva de forma exclusiva. Con presencia notable en la región del Penedès, las primeras referencias de esta variedad datan de 1871.

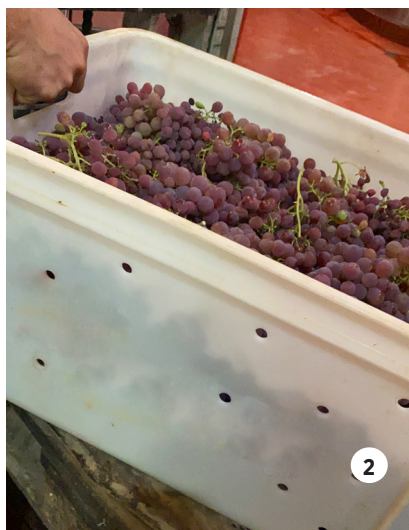
Antiguamente menospreciada por su color, su uso en la elaboración de vinos resulta relativamente actual, ya que, hasta 2016, el xarel-lo vermell (rojo) no fue reconocida como uva de vinificación en Cataluña.

A pesar de la testimonial presencia de xarel-lo rosado –se calcula que en 2020 solo había registradas 40 hectáreas en toda Cataluña– hoy en día se trata de una variedad muy valorada gracias a su perfil rústico, de buen vigor y notable acidez.

Con la voluntad de profundizar y explorar los límites, propiedades y virtudes del xarel-lo –uno de los ejes principales de nuestro proyecto vitivinícola– en Celler Credo trabajamos esta característica variedad desde 2018, primera cosecha del vino **Ambivalent**.



**1/2.** Vendimia manual en cajas para asegurar una minuciosa selección de la uva y garantizar su calidad.



**3.** Mesa de selección manual en bodega.

