



CELLER CREDO

CAP FICAT

2014 XAREL·LO

'Capficat', sarmiento que se entierra –y sin cortarlo de la planta de la que proviene– da vida a una nueva cepa.

El vino blanco **Capficat** procede exclusivamente de viñedos familiares situados en la comarca del Alt Penedès (Barcelona) y cultivados siguiendo los principios de la agricultura ecológica y biodinámica.

Trabajamos los viñedos dejando crecer una cubierta vegetal espontánea, importante para esponjar el suelo y regular la retención y el drenaje de agua en un cultivo de secano como el que practicamos. Esta cubierta resulta esencial para fomentar la biodiversidad y el equilibrio en el ecosistema del viñedo, donde aplicamos tratamientos con plantas medicinales (fitoterapia) para controlar la presencia de hongos y reforzar las cepas de una manera totalmente natural.

La vendimia en Celler Credo se lleva a cabo siempre a mano para garantizar la excelente calidad de los racimos. La vinificación y el embotellado se realizan en nuestra propiedad.

Capficat es un elogio a la pureza y a la transparencia. No contiene sulfitos añadidos, tan sólo los sulfitos propios que las levaduras generan de manera natural durante el proceso de fermentación.

Se trata de un vino sin clarificar y sin filtrar, que pone en valor la calidad de la uva y el trabajo hecho desde el viñedo. La fermentación del mosto se realiza en barrica de roble y, posteriormente, el vino permanece en barrica durante un tiempo aproximado de un mes y medio. **Capficat** busca la máxima expresión del terruño y, por lo tanto, puede presentar sedimentos totalmente naturales fruto de una mínima intervención.



l'obrador
MICRO
CREACIONS



Variedad

100 % Xarel·lo

Número de botellas

1.586

Grado alcohólico

11 % · 75 cl

Tapón de corcho natural

El corcho es un material sostenible y reciclable



EcoBottle

390 gr
Menos peso,
más sostenibilidad

Viñedos del Celler Credo

8 ha en el Alt Penedès,
Barcelona

Agricultura

Ecológica y biodinámica.



Biodynamic Certified
by Demeter.



Organic Certified
by CCPAE.

**Celler Credo es el primer
elaborador biodinámico
de la DO Penedès.**

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

vins@cellercredo.cat
www.cellercredo.cat