



CELLER_CREDO

RATPENAT® 2014

Enigmático y desconocido, pero absolutamente necesario para el equilibrio del ecosistema. El murciélago es el único mamífero volador que existe en la Tierra. De su biología, destaca la longevidad (puede vivir más de 40 años) y un sistema de radar que le permite volar de noche.

El vino blanco **Ratpenat** (murciélago) nace del compromiso entre Celler Credo y el Museu de Ciències Naturals de Granollers para la defensa del medio ambiente y de los seres vivos que lo habitan. El 60% de los beneficios de este vino se destinan a proyectos que tienen como objetivo divulgar la importancia del murciélago en el ecosistema y a la conservación de este mamífero en el entorno del viñedo como eficiente insectívoro natural.

Ratpenat se elabora exclusivamente a partir de viñedos familiares situados en la comarca del Alt Penedès (Barcelona). Los viñedos se cultivan siguiendo los principios de la agricultura ecológica y biodinámica. Trabajamos con cubierta vegetal espontánea (imprescindible para esponjar el suelo y regular la retención y drenaje de agua en un cultivo de secano como el que practicamos) y aplicamos tratamientos con plantas medicinales (fitoterapia) para controlar la presencia de hongos y reforzar las cepas de manera totalmente natural.

La vendimia se realiza a mano y en cajas para garantizar la excelente calidad de los racimos. Tanto la vinificación como el embotellado se realizan en nuestra propiedad.

Durante la elaboración de **Ratpenat**, realizamos un trabajo de maceración con las pieles y el raspón durante unas horas. La fermentación se realiza en bodega de roble vieja y, posteriormente, permanece en la misma bodega durante un tiempo aproximado de cinco meses. Este vino puede presentar sedimentos totalmente naturales fruto de una mínima intervención.



Pobrador
MICRO
CREACIONS



Variedad

100 % Macabeo

Número de botellas

1.600

Grado alcohólico

10,5 % · 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