



CELLER_CREDO

CAN CREDO 2014

'Can Credo' és el nom amb què es coneix familiarment la nostra casa.

Can Credo procedeix d'una única vinya familiar situada a la finca de la Pedra Blanca, a la comarca de l'Alt Penedès, i conreada seguint els principis de l'agricultura ecològica i biodinàmica.

A Celler Credo, treballem les vinyes deixant créixer una coberta vegetal espontània, important per a esponjar el terra i regular la retenció i drenatge d'aigua en un cultiu de secà com el que practiquem. Aquesta coberta resulta essencial per a fomentar la biodiversitat i l'equilibri a l'ecosistema de la vinya, on apliquem tractaments amb plantes medicinals (fitoteràpia) per a controlar la presència de fongs i reforçar els ceps de manera totalment natural.

La verema al Celler Credo es fa sempre a mà per a garantir l'excel·lent qualitat del raïm. Abans del premsat, el raïm destinat a l'elaboració de Can Credo passa per la taula de selecció manual.

Equilibrat i profund, Can Credo manifesta la personalitat de la xarel·lo de manera lliure i transparent. Durant l'elaboració, macerem les pells del raïm i apliquem un rendiment de premsat molt baix, que representa la fracció més elegant i subtil del most. La fermentació –a partir de llevats procedents de les nostres vinyes– es realitza en bóta de roure usada, on el vi roman un temps aproximat de dos mesos.

Pot presentar sediments naturals fruit d'una mínima intervenció. La vinificació i l'embotellat es realitzen íntegrament a la nostra propietat.



Varietat

100 % Xarel·lo

Número d'ampolles

3.433

Grau alcohòlic

12,5 % · 75 cl

Sucre residual

0,3 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



Certified Biodynamic
by Demeter



Certified Organic
by CCPAE

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

vins@cellercredo.cat
www.cellercredo.cat