



CELLER CREDO

CAPFICAT 2015

'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 de la viña Serral del Bosc, de suelos extremadamente calcáreos y textura franca (equilibrio entre arenas, limos y arcillas). Se trata de una viña de titularidad propia situada en la comarca del Alt Penedès y cultivada 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 del racimo.

Capficat es un elogio a la pureza y la transparencia. No contiene sulfitos añadidos, tan sólo los sulfitos propios que las levaduras generan de manera natural durante la fermentación (<8 mg/l). Se trata de un vino que pone en valor la calidad de la uva y el trabajo desde el viñedo. La fermentación -a partir de levaduras procedentes nuestras viñas- se realiza en barrica de roble usada, donde el vino permanece por un tiempo aproximado de mes y medio.

Capficat busca la máxima expresión del terruño y, por lo tanto, puede presentar sedimentos naturales fruto de una mínima intervención. La vinificación y el embotellado se realizan en nuestra propiedad.



Variedad

100 % Xarel·lo

Número de botellas

1.266

Grado alcohólico

11 % · 75 cl

Azúcar residual

0,4 g/l

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 y biodinámica



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