



CELLER CREDO

ESTRANY 2014

'Estrany', que ofrece algo inexplicable y que excita la curiosidad. ¿Era extraño el vino de nuestros abuelos?

El vino blanco **Estrany** 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.

En Celler Credo, trabajamos los viñedos dejando crecer una cubierta vegetal espontánea, muy importante para esponjar el suelo y regular la retención y el drenaje de agua en un cultivo de secano como el que practicamos. Esta alfombra vegetal 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. Antes del prensado, la uva destinada a la elaboración del **Estrany** pasa por la mesa de selección manual.

Estrany recupera una manera ancestral de elaborar, de cuando el vino se maceraba con la piel de la uva. Se trata de un trabajo con las pieles de la uva llevado al límite y que tiene como objetivo mostrar la variedad xarel·lo sin concesiones y con total franqueza, profundidad y ruda elegancia. La fermentación tiene lugar con levaduras propias procedentes de las viñas de Celler Credo.

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

1.500

Grado alcohólico

11 % · 75 cl

Azúcar residual

0,3 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 Sadurní d'Anoia
Barcelona · Spain
+34 93 891 02 14

vins@cellercredo.cat
www.cellercredo.cat