



CELLER_CREDO

RATPENAT® 2015

Enigmàtic i desconegut, però absolutament necessari per a l'equilibri de l'ecosistema. El ratpenat és l'únic mamífer volador que existeix a la Terra. De la seva biologia, en destaca la longevitat (pot viure més de 40 anys) i un sistema de radar que li permet volar a la nit.

El vi blanc **Ratpenat** neix del compromís entre Celler Credo i el Museu de Ciències Naturals de Granollers per a la defensa del medi ambient i dels éssers vius que l'habiten. El 60% dels beneficis d'aquest vi es destinen a projectes que tenen com a objectiu divulgar la importància de la ratapinyada a l'ecosistema i a la conservació d'aquest mamífer a l'entorn de la vinya com a eficient insectívor natural.

Ratpenat s'elabora exclusivament a partir de vinyes familiars situades a la comarca de l'Alt Penedès (Barcelona) conreades seguint els principis de l'agricultura ecològica i biodinàmica. Treballem amb coberta vegetal espontània (imprescindible per a esponjar el terra i regular la retenció i drenatge d'aigua en un cultiu de secà com el que practiquem) i hi apliquem tractaments amb plantes medicinals (fitoteràpia) per a controlar la presència de fongs i reforçar els ceps de manera totalment natural.

La verema es realitza a mà i en caixes per a garantir l'excel·lent qualitat del raïm. Tant la vinificació com l'embotellat es realitzen a la nostra propietat.

Durant l'elaboració de **Ratpenat**, realitzem un treball de maceració amb les pells i la rapa durant unes hores. La fermentació es realitza en bóta de roure vella i, posteriorment, roman a la mateixa bóta durant un temps aproximat de mes i mig. Aquest vi pot presentar sediments totalment naturals fruit d'una mínima intervenció.



l'obrador
MICRO
CREACIONS



Varietat

100 % Macabeu

Número d'ampolles

946

Grau alcohòlic

10,5 % · 75 cl

Tap de suro natural

El suro és un material sostenible i reciclable



EcoBottle

390 gr
Menys pes,
més sostenibilitat

Vinyes del Celler Credo

8 ha a l'Alt Penedès,
Barcelona

Agricultura

Ecològica i biodinàmica.



Biodinamic Certified
by Demeter.



Organic Certified
by CCPAE.

Celler Credo és el primer elaborador biodinàmic de la DO Penedès.

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

vins@cellercredo.cat
www.cellercredo.cat