



HOPP ANCESTRAL 2021

Elaborador: Finca Parera

Zona: Alt Penedés

Variedad: Chardonnay

Alc: 13% Vol.

Finca Parera:

Están situados en el Penedès Montserratí en el pueblo de Sant Llorenç de Hortons, una zona histórica de producción de Xarel·lo de calidad. Sus cultivos siguen los preceptos de la agricultura biodinámica en todo tipo de frutales, huerta, cereales, olivos, vid y el pasto de las abejas. Entregados a la cubierta vegetal, al compost y las prácticas ancestrales intentando expresar todo el potencial del terruño, fomentando el paisaje, cuidando el suelo y cerrando círculos vitales.

Elaboración:

Este ancestral está elaborado de forma natural. Tras unos controles de densidad y azúcares residuales, se "sangra" el mosto/vino que todavía fermenta hacia una tina de acero inoxidable para bajar la temperatura y así ralentizar las levaduras y precipitar por frío estático una parte de la parte más turbia del mosto/vino. Se embotella sin ninguna intervención ni adición, en botellas que aguanten la presión para seguir la fermentación salvaje dentro de las mismas, y se deja descansar desde el otoño hasta parte de la primavera siguiente, degollando en caliente en luna descendente en abril.

¿Qué esperar de este vino?

Cumple perfectamente las expectativas de este tipo de vinos: frescura, chispa, sabor y mucho disfrute. Siendo un espumoso desenfadado, mucho ojo, ¡porque evoluciona muy bien en botella!

Finca Parera

Carrer de Valls, 17, Sant Llorenç d'Hortons, Barcelona
www.fincaparera.com



Maridajes:

Perfecto con aperitivos y platos frescos. Ensaladas, carpaccios, pastas, pizza... Incluso algo de ave a la plancha o brasa. Verduras encurtidas, conservas de pescado... Es un vino super versátil.

Tª de servicio recomendada:

5°C -7°C

FINCA PARERA



La cuarta generación de agricultores; el bisabuelo Faust, el abuelo Joan y ahora Jordi Parera Barba y Rubén Parera Renau, padre e hijo. Siempre arraigado a la agricultura ancestral, entre la viña, los frutales, la huerta y la aceituna. Padre e hijo combinan muy bien el trabajo.

Jordi se especializa en viticultura de precisión, y Rubén finaliza los estudios de Ingeniería Técnica Agraria y licenciatura en Enología, para dirigir la bodega, junto a Jordi Guasch como «viñerón».

En Finca Parera apuestan por una agricultura ecológica y , poco a poco, por la agricultura biodinámica. La manera simple y auténtica de hacer bien el trabajo , hace que sea imposible no disfrutar de estos vinos.