

FAKING BUBBLES

Elaborador: Finca Parera

Zona: D.O. Penedés

Variedad: Sumoll, Xarel·lo y Garnacha Blanca

Alc: 12% Vol.

Elaborado como clarete de modo natural, termina de fermentar en botella. Donde permanece hasta la primavera siguiente.

Primero entran las dos variedades blancas a la vez con maceración/infusión y baja temperatura, para no arrancar la fermentación. Cuando llega el Sumoll entra a co-fermentar con las pieles y el resto de blancos ya sangrados. Se utiliza solo el vino flor por gravedad y se embotella sin ningún tipo de intervención ni adición.

¿Qué esperar de este vino?

Frescor muy Glou-Glou, fruta y buena acidez en este ancestral perfecto para disfrutar en cualquier momento, sin excusas ni protocolos.

Tienes en tus manos un auténtico "unicornio" pues de este vino se editan tan solo unas 300 botellas al año.



finca PARERA
CELLER

Finca Parera

Carrer de Valls, 17

Sant Llorenç d'Hortons

www.fincaparera.com



Maridajes:

Perfecto con aperitivos, ensaladas, platos con verdura. También con algo de embutidos y quesos ligeros. Pruébalo con platos de ave, salteados con especias no picantes.

Tª de servicio recomendada:

5-8°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.