

FAUST

Elaborador: Finca Parera

Zona: Sin D.O. (Penedés)

Variedad: Sumoll, Garnatxa, Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon y Merlot a partes iguales.

Alc: 13% Vol.

Elaborado de forma natural y siguiendo principios biodinámicos, comienza, con una vendimia manual en recipientes de 250 kg. Se realiza una maceración prefermentativa a temperatura controlada, en depósitos de cemento. Cuando arranca la fermentación de manera espontánea, se dejan las pieles hasta el final de esta. A continuación se realiza un sangrado por gravedad para extraer el vino flor. Envejecimiento en barricas viejas de 400 litros de roble francés alrededor de un año. Posterior envejecimiento en depósito de cemento bajo tierra durante dos años y afinamiento en botella durante un año más sin etiqueta. Se embotella sin ninguna intervención ni adición, en luna descendente.

¿Qué esperar de este vino?

Al ser un vino natural, pueden aparecer precipitados y apariencia turbia, que denotan una elaboración respetuosa y son un buen signo de autenticidad.



Finca Parera

Carrer de Valls, 17

Sant Llorenç d'Hortons

www.fincaparera.com



Maridajes:

Su origen natural es ideal para darle un toque especial a todo tipo de platos.

Tª de servicio recomendada:

16-18°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.