

## TIET JAN

**Elaborador:** Mas Gomá

**Zona:** D.O. Penedés

**Variedad:** Xarel·lo

**Alc:** 14,5% Vol.

### **Viñedos:**

Elaborado a partir de las uvas de una única viña de la finca familiar de 70 años cultivada en ecológico con principios biodinámicos y sobre suelos arcillo-calcáreos. El viñedo tiene bajos rendimientos.

### **Elaboración:**

Cosechado a mano, selección uva por uva. Se macera con las pieles durante unas horas y se fermenta espontáneamente sin sulfitos añadidos. Permanece 6 meses con lías finas y otros 6 meses en botella. Vino sin filtrar y sin clarificar.

### **¿Qué esperar de este vino?**

Un vino estructurado, fresco y fluido, de buena acidez y madurez, notas salinas que acompañan hacia un post gusto floral.

### **Más Gomá**

Carrer del Bisbe Torras i Bages, 29, 08794 Les Cabanyes, Barcelona



### **Maridajes:**

Acompáñalo con escalivada, verduras asadas y a la brasa, anchoas, espárragos blancos de temporada, pescado blanco frito, a la plancha y a la brasa, marisco, carnes blancas, aperitivos. Quesos frescos.

### **Tª de servicio recomendada:**

8-10°

## Joan Manel y Joan VENDRELL



La bodega está dirigida por padre e hijo (Joan Manel y Joan Vendrell) dónde intentan respetar al máximo el esfuerzo en la finca durante el año.

Su filosofía de vida es conseguir la máxima expresión a partir de una uva de gran calidad con la mínima intervención en bodega, sin maquillajes, sin sulfitos. Se deja que las uvas se expresen cada año con naturalidad, sin límites y saliendo del marco mental, probando cada año nuevos experimentos para obtener nuevas expresiones naturales de nuestras variedades autóctonas.

Mas Gomá crean vinos naturales, vinos vivos como hacían sus abuelos, Joan y María hace unas décadas, cuando elaboraban vino en la finca Mas Gomà. Su lema es "*Volver al pasado para construir el futuro*". Cinco generaciones de la familia Vendrell han estado trabajando en la finca Mas Gomà en Les Cabanyes, en medio del Penedès.

En los últimos años se han recuperado varias variedades autóctonas y se ha iniciado la agricultura biodinámica después de muchos años de trabajo en agricultura ecológica. La cultura del esfuerzo está muy presente. Se aplican varios elementos y plantas naturales como el silicio, cola de caballo, el tomillo o la ortiga, entre otros.

El objetivo es trabajar de manera sostenible para dejar a las futuras generaciones un viñedo más sano y un suelo vivo, donde se encuentre toda la biodiversidad y la materia orgánica.