

BLANC SENSE PAPERS

Elaborador: Clandestina

Zona: SIN D.O. (Penedés)

Variedad: Xarel·lo

Alc: 12% Vol.

Viñedos y elaboración:

El viñedo "La Fassina" en Sant Sebastià dels Gorgs se vendimia en tres cosechas en distintos momentos de evolución del fruto. Cada una de ellas se vinificará de una forma diferente pero terminarán al final ensamblándose para conseguir un único vino

3 vendimias, 3 vinificaciones, 1ª parte fermentado en inox, 2ª parte maceración de un día en inox, 3ª parte maceración de 3 semanas en inox, fermentación con levaduras autóctonas

Crianza: 1ª y 2ª parte 3 meses en damajuana, 3ª parte 4 meses en barricas nuevas de 500l

¿Qué esperar de este vino?

Destaca por sus notas cítricas, maduras y un toque de salinidad



Maridajes:

ideal para acompañar pescados, mariscos y ensaladas.

Tª de servicio recomendada:
8°C

BODEGA CLANDESTINA

Ferran Lacruz, un joven agricultor y enólogo que trabaja alrededor de 8 hectáreas de nuestras uvas locales en Sant Martí Sarroca, un pequeño pueblo ubicado en el corazón de la región vinícola del Penedés.

Ferran creció en esta parte de Cataluña, y desde pequeño fue seducido por el paisaje, la belleza natural y la importancia de la producción de vino en la cultura. Estudió turismo en la universidad, lo que lo dejó sintiéndose insatisfecho.

Con un amigo, comenzó un proyecto llamado "Bodega Clandestina". Una bodega natural que quiere estar fuera de cualquier denominación de origen o regulación, para no tener ninguna barrera para imaginar y crear. Esta pequeña bodega quiere realizar vinificaciones pequeñas y precisas con uvas procedentes de una agricultura limpia y respetuosa.



Con el compromiso de producir vinos naturales limpios, muestra obsesión por mantener la estructura del vino y evitar la oxidación excesiva. Cosecha manualmente con cajas de 18 Kg y trabaja con levadura silvestre.