



EL SOCI 2023

Elaborador: Clandestina

Zona: Sin D.O. (Penedés)

Variedad: Macabeo

Alc: 11% Vol.

Viñedos y elaboración:

Las uvas de macabeo orgánicas proceden de otro productor. Fermentación con levadura autóctona. Embotellado sin filtración, clarificación ni azufre añadido.

Esta es la segunda añada del vino blanco negociant de Ferran (el candado abierto indica que las uvas no proceden de sus propias viñas, sino que las compró a un productor orgánico cercano).

El objetivo de esta cuvée es reunir a la gente para disfrutar de algo que sea relajado y que no sea el centro de la conversación.

¿Qué esperar de este vino?

Ligero y fresco con un gran equilibrio de madurez y acidez.

Maridajes:

Su frescura y ligereza lo hacen realmente perfecto para beber en cualquier ocasión y momento del día.

Tª de servicio recomendada:
6-8°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.