



## FOSC

**Elaborador:** Finca Parera

**Zona:** Sin D.O. (Alt Penedès)

**Variedad:** Sumoll, Ull de Llebre, Garnacha Negra, Monastrell, Syrah.

**Alc:** 13% Vol.

### Viñedos y elaboración:

Fosc es un vino elaborado a partir de cepas cultivadas con certificación Demeter (Biodinámica) en la Finca Parera, en Sant Llorenç d'Hortons a 235 metros de altitud. Viñedos de 35 años cultivados sobre suelos arcillo-calcáreos en un clima mediterráneo.

Elaborado de forma natural, con una vendimia manual en recipiente de 250 kg. Entrada de uva en depósitos de cemento con pieles y sin raspones. Macera a temperatura controlada. Cuando han pasado unos días, se arranca la fermentación alcohólica con levaduras salvajes. Decantación por gravedad del vino flor, el resto de las pieles hacia prensa para otros vinos. Envejecimiento durante el invierno para limpiar los vinos de forma estática, y embotellamiento por gravedad y luna descendente.

Se embotella sin ninguna intervención ni adición, en luna descendente.

Pueden aparecer precipitados y apariencia turbia, que denotan una elaboración respetuosa y son un buen signo de autenticidad.

### ¿Qué esperar de este vino?

La brisa fresca del mar y la elaboración ligera del vino hacen que el Fosc rebose de fruta roja fresca. Hay un toque de tierra en el paladar.



### Maridajes:

Pescado azul, tapas, cordero a la brasa...

### Tª de servicio recomendada:

13-15°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.