

Memoria



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 6.00 st.C

**JEDNOSTKA
MIARY** Butelka

KRAJ Hiszpania

KOLOR Białe

CERTYFIKATY Wino naturalne, Vininova
naturalnie

Więcej informacji:

Winogrona zbierane są ręcznie z winnic zasadzonych pod koniec lat 60.
Wino bazowe dojrzewa przez 8 miesięcy na osadzie, a następnie leżakuje w
piwnicy przez minimum 60 miesięcy.

Potrawy:

Aperitif, sushi

Celler Can Descregut

descregut
vins inquiets

Can Descregut to rodzinna winnica prowadzona przez młodą parę, Marca i
Arantxę, oddalona o godzinę drogi od Barcelony. Specjalizuje się w tradycyjnych,
katalońskich odmianach takich jak białe i czerwone Xarel-lo, Macabeo, Parellada.

Winogrona są uprawiane na różnych rodzajach gleb, głównie gliniastych, rozsianych między cztery posiadłości, gdzie wysokość terenu waha się od 200 do 500 metrów. Samą winiarnię umieszczono na terenie gospodarstwa o nazwie Masia de Can Descregut. Para praktykuje metody rolnictwa ekologicznego, bez stosowania herbicydów i insektycydów, zawsze dążąc do zachowania naturalnej równowagi w winnicach. Produkcja to zarówno wina musujące, jak i spokojne, przy czym roczna produkcja wynosi około 5 000 butelek.