



# Celler Credo y Can Ravella: Renovando el Penedès

El Penedès ha sufrido en los últimos 10 años una revolución vinícola única. Aunque todavía hay muchos agricultores que venden uva para Cava, muchos otros se han convertido en productores de calidad y muchas bodegas existentes han evolucionado buscando la excelencia.



## CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

### Nuevas variedades

Entre los cambios introducidos en los últimos años, uno de los fundamentales ha sido la recuperación y potenciación de variedades tradicionales de la zona. Durante los años '80 fue habitual la plantación de variedades francesas que tenían gran aceptación en muchos mercados. En la actualidad la apuesta es por las variedades que aportan personalidad y diferenciación como: el Xarel·lo, la Malvasía, la Parellada, la Macabeo, la Cariñena, la Garnacha, la Monastrell o la Sumoll.

### Respeto por el viñedo

También el viñedo en el Penedès ha sufrido un cambio radical, y se está apostando cada vez más por cultivos respetuosos con el medio ambiente. Actualmente el cultivo ecológico en la D.O. Penedès es del 40%, pero su actual presidente se ha propuesto conseguir que en 5 años el 100% del viñedo lo sea. Además del cultivo ecológico, muchos productores punteros han dado un paso más allá y están apostando por la agricultura biodinámica.

### Región

Penedès



**¿Sabías que...?** La Denominación de Origen Penedès tiene creado un estudio de las características de los suelos y los microclimas con la que dividen el Penedès en 10 subzonas.



Consulta tus fichas didácticas, repite experiencias y mucho más, con la APP de Winessocial. **¡Descárgatela!**



## APUNTES GASTRONÓMICOS



**Miranius:** Proponemos acompañar este vino con suquet de pescado. Un plato tradicional de los pescadores de la costa mediterránea. Un maridaje de proximidad, donde el vino aportará armonía y frescor.



**Tinto Selección Cepas Viejas:** Proponemos un maridaje de proximidad con un sabroso guiso de gallo negro del Penedès relleno de setas. Un vino elegante para un plato que se reservaba para grandes ocasiones.



afrutado

## Miranius 2018

Bodega: Celler Credo  
Tipo: blanco  
País: España  
Denominación: Penedès  
Consumo: Hasta 2022  
Grado alcohólico: 11%

## Tinto Selección Cepas Viejas 2015-16

Bodega: Casa Ravella  
Tipo: tinto  
País: España  
Denominación: Penedès  
Consumo: Hasta 2024  
Grado alcohólico: 13,5%



maduro

### Elaboración



**Varietades:** 100% Xarel-lo



**Viñedos:** uvas de la variedad Xarel-lo que provienen de viñedos situados en tres zonas del Penedès: la Plana del Penedès, las montañas del Ordal (viñas a 400 metros de altura) y el valle del río Bitlles.



**Vinificación y crianza:** tras una vendimia manual, el vino fermenta en depósitos de acero inoxidable con las levaduras propias procedentes del viñedo.

### Elaboración



**Varietades:** 60% Carinyena, 40% Garnatxa



**Viñedos:** el vino está elaborado a partir de una selección de las mejores uvas de las cepas más viejas de finca.



**Vinificación y crianza:** tras la fermentación alcohólica, el vino se envejece durante 6 meses en barricas de roble, para conseguir un vino más redondo y complejo.

### Nota de Cata

**Prueba a encontrar estos aromas:**



pera



manzana



hinojo

**Equipo de sumilleres de Wineissocial:**

*“Una de las visiones personales de la uva Xarel-lo que se ha convertido en un referente. Un vino que nace libre y controlado al mismo tiempo, con aromas de frutas maduras y una boca llena y fresca.”*



César Cánovas



David Forer

### Nota de Cata

**Prueba a encontrar estos aromas:**



cereza



frambuesa



clavo



pimienta negra

**Equipo de sumilleres de Wineissocial:**

*“En los últimos tiempos hemos probado pocos vinos de combinación Garnacha - Cariñena tan elegantes como este. Aromas de especias y de frutas rojas y una boca de textura suave, elegante, fresca y persistente.”*



Raúl Igual



David Seijas

### Bodega

El Celler Credo es el proyecto de la familia Mata (propietarios de Recaredo, una de las más reputadas bodegas de vinos espumosos) para elaborar vinos blancos a base de uva Xarel-lo en el Penedès. Con Ton Mata a la cabeza, la bodega elabora 6 vinos diferentes con uvas de agricultura biodinámica y con los que se exploran las posibilidades de esta variedad.

**La voz del productor**

**Ton Mata:** “Nos definimos como defensores de la bio (vida) y la dinámica (movimiento). Nos movemos por unos valores que nos acercan a la tierra, a los territorios y a los paisajes de los que formamos parte.”

### Bodega

Casa Ravella es una bodega familiar relacionada con el mundo del vino desde 1567. Poseen 200 Ha. de viña en un pequeño valle entre 325 y 410 metros sobre el nivel del mar, en Ordal. Su terruño, propio de la subzona de las “Muntanyes d Ordal” se caracteriza por suelos franco-arcillosos, permeables, que reposan sobre una base calcárea y de bajo contenido en materia orgánica.

**La voz del productor**

**Gonzalo Trias de Bes:** “Hemos apostado por integrar nuestras viñas al medioambiente y a la agricultura ecológica. Queremos lograr resultados de desarrollo sin amenazar las fuentes de nuestros recursos naturales.”