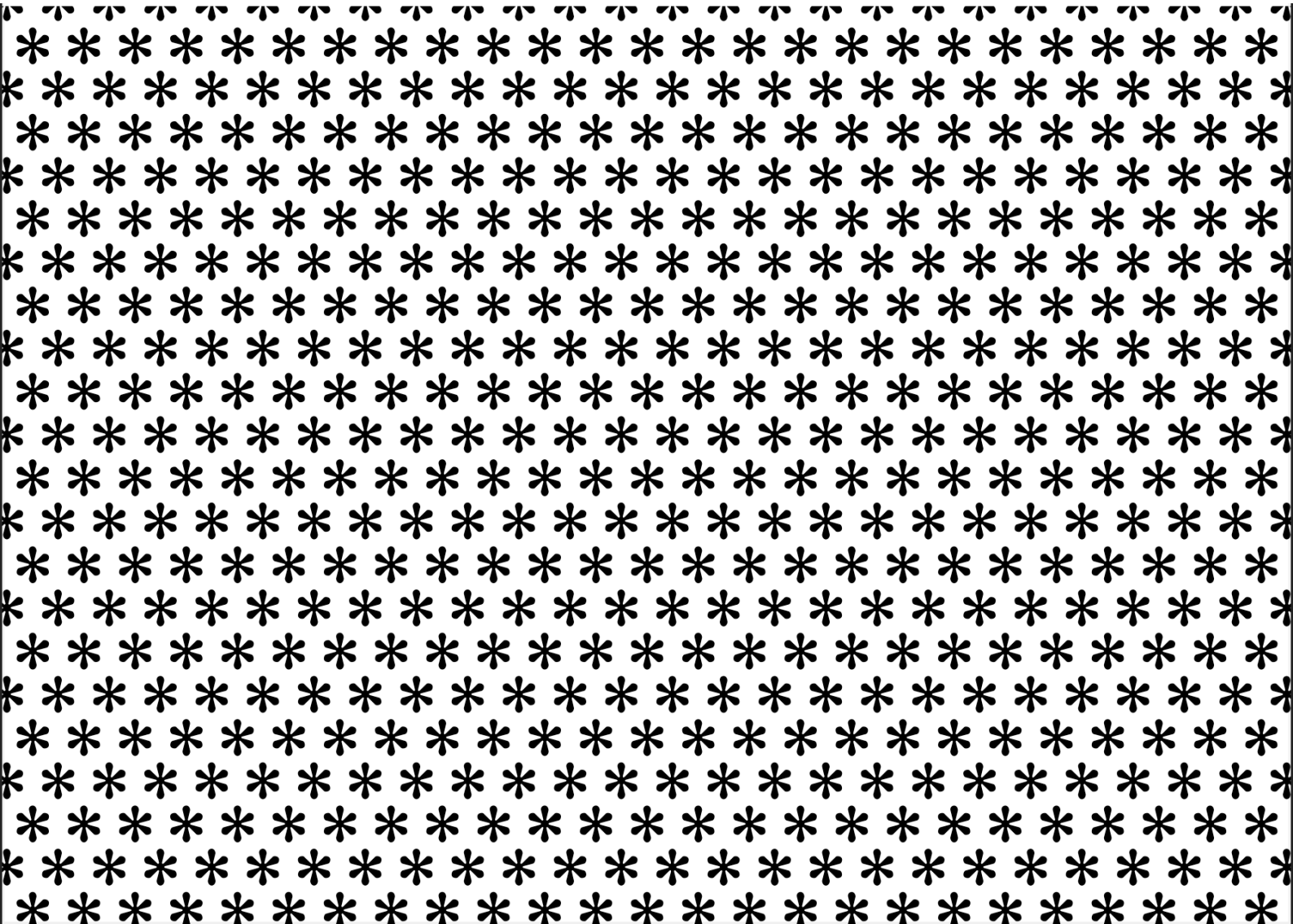
*la vinyeta

Fitxes tècniques



Picapedra Blanc
Parellada

Concepte: Picapedra és un projecte de recuperació de varietats autòctones de la Conca de Barberà. Es tracta de varietats que s'han mantingut gràcies a l'esforç de moltes generacions que hi han treballat dur. El cognom de la Marta és Pedra; quan una persona treballa dur es diu que «pica pedra». D'aquí en va sorgir Picapedra, un homenatge a persones anònimes que, amb esforç, aconsegueixen objectius que per a molts semblaven inabastables. Aquest any, el vi ret homenatge a l'Ana Mir, de la granja La Selvatana (Campllong), una jove agricultora que, juntament amb la seva mare, lidera una explotació ramadera de vaques i l'elaboració de formatges i iogurts. L'Ana representa una nova generació de pageses que obren camí en un món tradicionalment masculinitzat, reivindicant el seu ofici amb passió, respecte i esforç. La seva història és un exemple de compromís amb la pagesia, el territori i la producció d'aliments de qualitat, i representa plenament l'esperit de Picapedra: treballar, perseverar i obrir camí davant dels reptes, sense perdre mai l'arrelament a la terra.

Elaboració: Verema manual en caixes de 15kg. Selecció manual del raïm al celler, desrapat i premsat amb maceració a la premsa. El most escorregut i el de la primera premsada fermenten amb llevats salvatges, procedents de la mateixa vinya, en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. Clarificació, filtració i estabilització abans de l'embotellament.

Envelliment: No es realitza envelliment.
Composició: La Parellada és una varietat tradicional catalana, especialment vinculada a la Conca de Barberà, on es cultiva principalment en zones situades a més de 350 metres sobre el nivell del mar. De maduració tardana i amb bona capacitat per conservar l'acidesa, dona vins frescos, lleugers i elegants, amb una marcada expressió aromàtica. Tot i que tradicionalment s'ha destinat a l'elaboració de caves i altres vins escumosos, mostra una gran personalitat quan es vinifica sola, especialment en zones d'altitud i en terrenys que afavoreixen una maduració lenta.
Origen: Vinya en terrenys argilocalcaris a Prenafeta, Montblanc (Tarragona). Disposició en espatllera i orientació est-oest.
Certificacions: Cultiu ecològic en conversió.
Anyada actual: 2025
Graduació: 12 % vol.
Climatologia: L'anyada 2025 a Prenafeta, a la Conca de Barberà, es va caracteritzar per unes temperatures càlides i una pluviometria generosa, especialment durant la primavera, que va garantir una bona disponibilitat hídrica per al desenvolupament de la vinya. L'estiu va ser més irregular i sec, afavorint una maduració progressiva del raïm. En conjunt, les condicions de l'anyada van permetre una bona maduració i un bon estat sanitari, amb un equilibri entre maduresa, frescor i expressió aromàtica, afavorit per l'altitud i el clima més fresc de Prenafeta.
Producció: Producció limitada; entorn les 1.500 ampolles.

Notes de tast: Color groc palla, pàl·lid i brillant. En nas, la Parellada mostra el seu perfil més delicat i fresc, amb aromes de fruita blanca, pera i meló, acompanyades de subtils notes florals i d'herbes fresques acabades de tallar, amb records d'anet i, al fons, lleugeres notes de massa de pa. En boca és lleuger, elegant i equilibrat, amb una acidesa persistent que aporta vivacitat i frescor. El final, de perfil cítric, és net

i refrescant, i ressalta el caràcter varietal de la Parellada.

Maridatge: Ideal per prendre a copes i com a aperitiu. Marida especialment bé amb amanides, plats vegetarians i vegans, arrossos de verdures i risottos, així com amb formatges de pasta tova, untuosos i cremosos, tant de vaca com de cabra. També acompanya amb harmonia carns blanques i peixos.

Recomanació de consum: Es recomana servir-lo entorn els 6 °C, una temperatura que permet preservar-ne la frescor, l'expressió aromàtica i l'equilibri en boca. És un vi ideal per gaudir-ne jove i recentment obert.
Al·lergens: Conté sulfits.
Envàs: Ampolla fosca tipus Borgonya de 750 ml.
Tancament: Tap de suro colmatat.
Presentacions disponibles: Caixes de 6 ampolles.
Observacions: Aquesta fitxa descriu les característiques generals del vi. Les dades indicades són orientatives i poden experimentar lleugeres variacions entre anyades derivades de les condicions vitícoles, de la verema i del procés d'elaboració… sense que això alteri la identitat ni l'estil del producte.

Análisis de la añada:

pH: —	**Acidesa:** —	**SO2 lliure:** —
SO2 total: —	**Sucres:** —	

CELLER LA VINYETA
Carretera de Mollet a Masarac
17752 Mollet de Peralada
Alt Empordà, Spain
celler@lavinyeta.es
(+34) 647 748 809

Situat al cor de l'Empordà, a Mollet de Peralada, el celler La Vinyeta és una petita explotació de vinya i olivera amb esperit jove, fruit de l'esforç i les il·lusions. L'origen d'aquest projecte cal buscar-lo en dues vinyes velles de Carinyena i Garnatxa que en Josep i la Marta van comprar a un vell viticultor del poble. El 2006 van començar a elaborar les primeres ampolles de vi. Avui La Vinyeta és un dels projectes més estimats a la zona, no només per la qualitat i diversitat dels vins sinó també pel seu caràcter dinàmic, humil i entregat. A La Vinyeta hem recuperat el model de les antigues masies. El cultiu de la vinya conviu en harmonia amb les oliveres i el bestiar. Les gallines mengen les restes de raïm, les ovelles pasturen les vinyes i les abelles fomenten la biodiversitat i certifiquenel treball ecològic.
L'elaboració de vi es complementa amb altres productes com la mel, els ous i el formatge.

EMPORDÀ
Denominació d'Origen

VINS DE PEDRA
Carrer Muralla Alfons III, 18
43400 Montblanc
celler@vinsdepedra.es
(+34) 630 405 118
(+34) 647 748 809

Després d'iniciar La Vinyeta, la Marta va retornar a les seves arrels per a crear el seu projecte personal, Vins de Pedra (DO Conca de Barberà, Tarragona). Quan ella era petita jugava entre les vinyes que els seus pares havien recuperat després d'anys d'abandó. La filoxera havia causat estralls en les vinyes del seu besavi i havia estroncat una llarga tradició en l'elaboració de vins i aiguardent. Des de 2010, la Marta elabora els Vins de Pedra a la Conca de Barberà.

CONCA DE BARBERÀ
Denominació d'Origen

www.lavinyeta.es