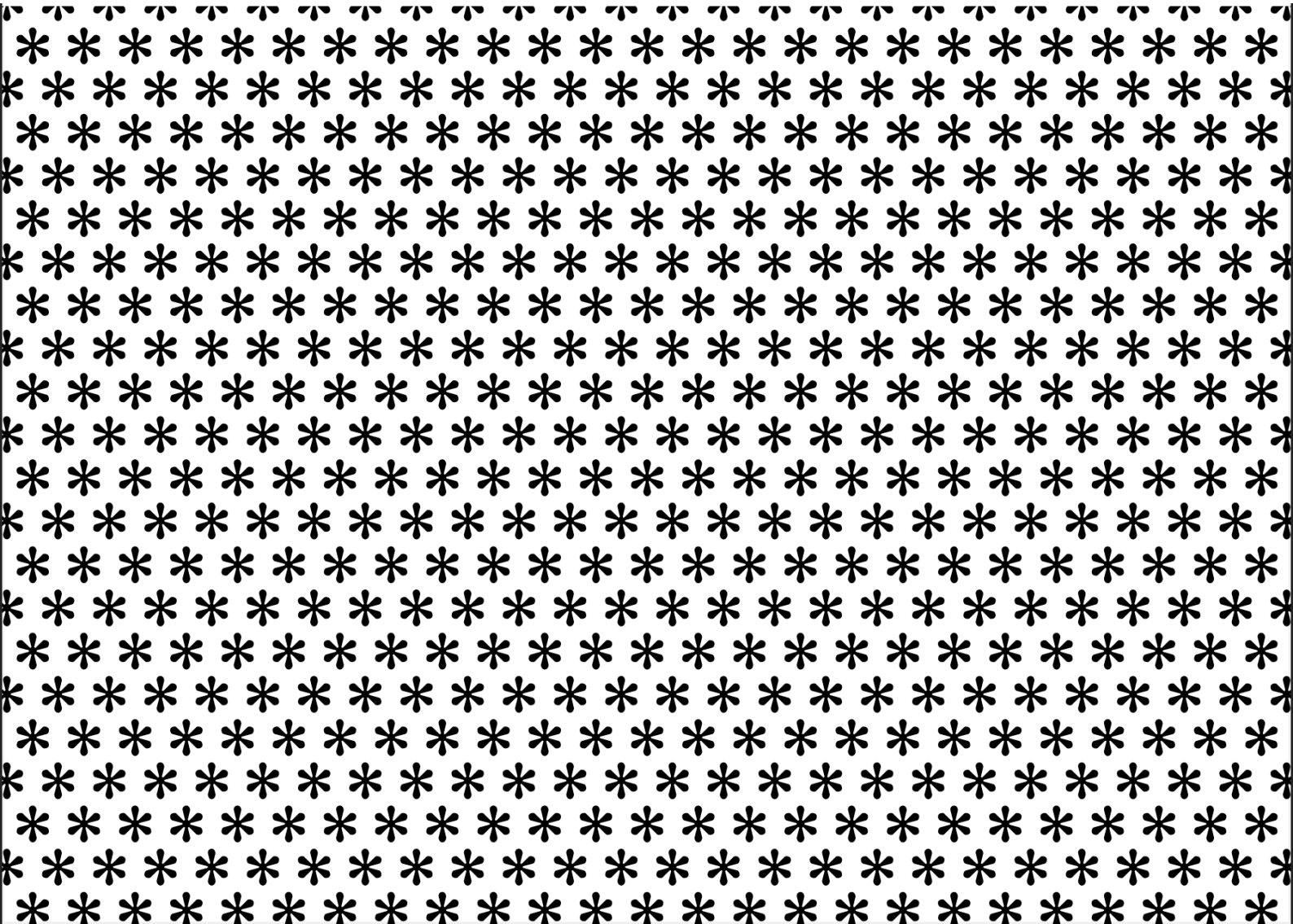
*la vinyeta

Fitxes tècniques



Picapedra Negre
Trepat jove

Concepte: Picapedra és un projecte de recuperació de varietats autòctones de la Conca de Barberà. Són varietats que s'han mantingut al llarg del temps gràcies a l'esforç i la dedicació de moltes generacions que hi han treballat dur. En aquest cas ens referim a la varietat Trepat. El cognom de la Marta és Pedra i, en català, quan una persona treballa amb esforç i perseverança, diem que «pica pedra». D'aquí neix Picapedra: un homenatge a totes aquelles persones anònimes que, amb esforç, constància i determinació, aconsegueixen assolir objectius que per a molts semblaven inabastables. Aquest any, el vi ret homenatge a l'Oriol Rovira, de Can Terricabras (Oristà), un jove agricultor que, juntament amb la seva família, es dedica a la ramaderia i treballa en la recuperació de cultius antics. L'Oriol representa una nova generació de pagesos que afronta els reptes de la pagesia del segle XXI, com el canvi climàtic, amb compromís, activisme i una ferma implicació en el teixit associatiu agrari.

Elaboració: Verema manual en caixes de 15 kg. Selecció manual del raïm al celler, desrapat i trepitjat. Fermentació alcohòlica del most en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. Maceració amb les pells durant uns 12 dies, amb dos remuntatges suaus diaris. Descubat i fermentació malolàctica. Posteriorment, clarificació, estabilització i filtratge abans de l'embotellat.

Envelliment: Sense criança. Embotellat jove per preservar la frescor i l'expressió varietal.
Composició: El Trepat és una varietat autòctona catalana estretament vinculada a la Conca de Barberà, on ha estat tradicionalment cultivada. És una varietat de maduració lenta i de cicle llarg, que troba en les zones d'altitud i els sòls de la Conca unes condicions especialment favorables per desenvolupar tot el seu potencial. En aquesta ocasió, hem apostat per una verema primerenca, realitzada durant el mes de setembre, amb l'objectiu de preservar i reforçar el caràcter més fresc i vibrant de la varietat. Aquesta collita primerenca permet obtenir un raïm amb una bona acidesa i una maduresa equilibrada, que es tradueix en un vi de baixa graduació alcohòlica, lleuger, àgil i extraordinàriament fresc.
Origen: Vinya situada a Prenafeta, Montblanc (Tarragona), plantada sobre sòls argilocalcaris. Conducció en espatllera i orientació est-oest, que afavoreix una bona exposició solar i una maduració equilibrada del raïm.
Certificacions: Procedent d'Agricultura Ecològica en conversió.
Anyada actual: 2025
Graduació: 11,5% vol. Una graduació alcohòlica extraordinàriament baixa que forma part de la pròpia identitat del Trepat. Una característica especialment interessant per a aquelles persones que busquen vins amb menys graduació alcohòlica, més lleugers i fàcils de beure, sense renunciar a l'expressió i la personalitat de la varietat.
Climatologia: L'anyada 2025 es va caracteritzar per unes temperatures càlides i una pluviometria generosa, especialment durant la primavera, que va garantir una bona disponibilitat hídrica per a la vinya. L'estiu, més irregular i sec, va afavorir una maduració progressiva i equilibrada del raïm. Les condicions de l'anyada, juntament amb l'altitud i el clima més fresc de Prenafeta, van permetre mantenir una bona acidesa i frescor, amb una maduració equilibrada i un bon estat sanitari del raïm. El resultat és una anyada que destaca per l'equilibri entre frescor, maduresa i expressió

vibrant del Trepat.
Producció: Producció limitada; entorn les 1.500 ampolles.

Notes de tast: Color rubí, brillant i de mitjana intensitat. En nas és intens i fresc, amb aromes de fruita vermella i negra, com la maduixa, la gerd i la mora silvestre, acompanyades de notes especiades i mentolades que recorden la marialluïsa, l'eucaliptus i el llorer. En boca destaca per la seva frescor i joventut, amb una acidesa vibrant i uns tanins molt suaus. El final és lleuger, sedós i refrescant, amb una gran facilitat de consum.

Maridatge: Ideal per gaudir-ne a copes i com a vi de taula, especialment amb cuina asiàtica, arrossos, pastes, bolets i carns blanques. La seva frescor, lleugeresa i tanins suaus el fan un vi molt versàtil i fàcil de combinar amb una gran varietat de plats.

Recomanació de consum: Recomanació de consum: Servir lleugerament fresc, entre 12 i 14 °C, per potenciar-ne la frescor, la fruita i la lleugeresa. Un vi ideal per gaudir a copes i sense formalismes, perfecte per compartir i prendre en qualsevol ocasió. Es recomana consumir-lo jove, quan expressa al màxim el seu caràcter fresc, vibrant i varietal.
Recomanació de conservació: Recomanació de conservació: Conservar en un lloc fresc, sec i ben ventilat, protegit de la llum directa i de fonts de calor. Evitar els canvis bruscos de temperatura i mantenir l'ampolla en posició horitzontal. Es recomana consumir-lo jove per gaudir plenament de la seva frescor i expressió varietal.
Al·lergens: Conté sulfits.
Envàs: Ampolla fosca tipus Borgonya de 750 ml.
Tancament: Suro natural colmatat.
Presentacions disponibles: Caixa de 6 unitats.
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 n'alteri la identitat, el caràcter ni l'estil.

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