

EXPLORANT NOUS HORITZONTS

Un any de reptes, passions i vins que neixen de la terra i toquen el cel

Memòries de l'any 2024 d'UMESU



U M E S U
L'art de la Suma



Endinsant-nos a nous horitzons combinant experiència i il·lusió

Han passat gairebé vint-i-cinc anys des del naixement d'U MES U, i és innegable que el sector del vi està experimentant una etapa de transformació plena de reptes i oportunitats.

D'una banda, el canvi climàtic és una realitat ineludible: les temperatures en alça i les pluges imprevisibles ens obliguen a reinventar les nostres pràctiques, tant al camp com al celler. D'altra banda, les tendències de consum evolucionen ràpidament: els consumidors aposten per un consum més conscient, prefereixen vins més lleugers, busquen nous formats de *packaging* i guanyen popularitat els vins baixos en alcohol o sense alcohol. Aquest panorama presenta un escenari complex que invita a la reflexió.

Quina és la visió d'U MES U davant d'aquests canvis?

“Adaptar-nos al canvi climàtic i a les noves tendències és un repte enològic enorme. El que busquem és maximitzar el potencial de les nostres varietats i la nostra regió, mantenint sempre la nostra identitat i allò que ens fa únics.”

Oriol Piñol · Enòleg

“Els canvis són un repte, però també una oportunitat per reflexionar sobre com fem les coses. Adaptar-nos o no a una nova tendència ens obliga a qüestionar-nos i millorar, sempre amb l'objectiu d'avançar i oferir el millor de nosaltres mateixos.”

Maria Piñol · Comercial

“Després de cinquanta anys en el món del vi, he vist moltes modes anar i venir. La clau està a saber quan unir-se al canvi i quan mantenir-se ferm. Ens hem de sumar només quan tinguem alguna cosa realment valuosa i autèntica per aportar, i mai perdre la nostra essència com a celler.”

Josep Piñol · Fundador del Celler

A U MES U, afrontem aquests canvis combinant experiència, il·lusió, reflexió i cautela. El nostre compromís és continuar creixent, innovant i oferint la màxima qualitat en cada un dels nostres vins. Així entenem l'art de la suma.

Un recorregut pel 2024



1 **GENER / FEBRER**
Comencem l'any amb la nostra estimada **Barcelona Wine Week** i la presentació del **nou vi del Celler, l'Anais Muscat**.

2 **MARÇ / ABRIL / MAIG**
No podem faltar mai a la nostra visita anual a la fira internacional **ProWein** de Düsseldorf.

JUNY **3**
L'Anais Rosat i l'Anais Xarel·lo obtenen una **medalla d'Or als Premis Vinari** dins de la categoria de vins joves de Catalunya.

JULIOL **4**
El Celler presenta el primer **Afterwork a La Casa Les Punxes** el primer dijous de juliol, on es reuneixen més de 200 persones.



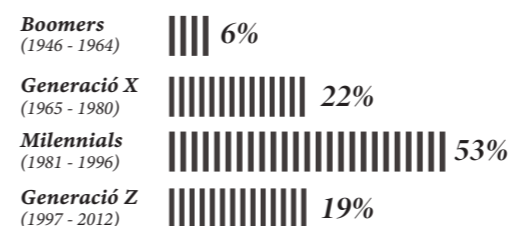
5 **AGOST**
Una verema marcada per l'extrema sequera dels dos últims anys i una pluviometria concentrada durant els mesos de collita.

6 **SETEMBRE / OCTUBRE / NOVEMBRE**
Larus és el guanyador del **tast a cegues de la Solidaritat Rotària** i les vendes d'aquesta edició especial aniran destinades a erradicar la poliomelitis.

L'equip de la Suma

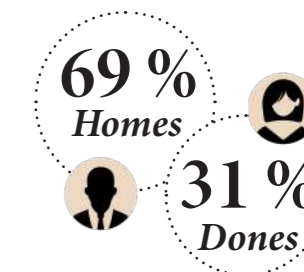
L'equip del celler U MES U és un reflex de la seva filosofia: divers, polifacètic i ple d'energia. Cada membre de l'equip aporta habilitats úniques i perspectives fresques que contribueixen al creixement i innovació del celler. Aquesta combinació de talent i passió impulsa U MES U a continuar explorant nous horitzons.

A quina generació pertany el nostre equip?



38 anys
Mitjana d'edat dels membres

4
Nombre de nacionalitats



El vi / Cava preferit de ...



Dahlia
"Sorprèn pels seus aromes florals i sobretot per la seva elegància en boca, amb una amplitud i acidesa marcades, i un final llarg i persistent."
MARC GISBERT
Tècnic de qualitat i Medi Ambient



Anais Muscat
"El que més m'agrada d'aquest vi és el seu caràcter afruitat, que t'atrapa des del primer glop."
SANDRA ARJONA
Producció



Cava Rara Avis Ardea
"El Cava Ardea destaca per les seves subtils notes de fruita vermella, la seva textura cremosa i el seu equilibri entre acidesa i dolçor que, per a mi, fa que brilli."
MARTA SABAT
Area Manager Nacional



De Llevant
"M'agrada perquè la Malvasia de Sitges és una varietat emblemàtica de la zona, amb poques vinyes plantades, ja que és difícil de cultivar. Així i tot l'esforç a la vinya val la pena pel resultat que s'obté."
ADRIÀ AMETLLER
Tècnic de Laboratori

U MES U presenta els Afterworks que sumen per maridar vi i cultura

Durant el mes de Juny, U MES U va inaugurar un Cicle d'Afterworks amb l'objectiu de fomentar la cultura del vi. El primer va tenir lloc a La Casa Les Punxes, on es va poder gaudir dels vins Anais en una de les terrasses més emblemàtiques de Barcelona. El segon, es va dur a terme al Museu Europeu d'Art Modern de Barcelona (MEAM), on es va descobrir la versatilitat del Cava entre obres de grans artistes contemporanis d'art realista.

Dimecres 10 de juliol del 2024

Més de 200 persones van assistir al primer Afterwork organitzat pel celler per maridar cultura, vi i espais singulars de Barcelona.

La Casa Les Punxes, un edifici modernista projectat per Josep Puig i Cadafalch l'any 1903 i catalogat com a bé cultural d'interès nacional, va ser l'espai on es va presentar Anais, una gamma de vins joves, frescos i de caràcter varietal ideals per acompanyar una tarda com aquesta, amenitzada per la música de Mireia Vilaseca i DJ Kiki.



Dijous 21 de novembre del 2024

En aquesta ocasió 200 persones més van poder descobrir les obres d'art de l'exposició "Realism Now" del MEAM mentre degustaven els Caves de la gamma Cygnus. Una tarda plena de sorpreses i de troballes, tant en el món de l'art com en l'extens món del Cava.

El museu està situat al Palau Gomis, un edifici històric al barri del Born de Barcelona, que data del segle XVIII. Els assistents van gaudir d'una experiència immersiva en el Cava i l'art, acompanyada de les cançons de Meritxell Neddermann.



Aquests tres elements —l'espai, la música i el vi— són els que el celler U MES U vol unir per a promoure i divulgar la cultura del vi en contextos diferents dels habituals. L'objectiu és que tots els assistents comparteixin moments únics i s'emportin un record durador de l'experiència, per **sumar ambaixadors de la nostra cultura, la nostra terra i els nostres vins.**

Una aposta de la nova generació del celler que té com a objectiu aconseguir reconeixement pels vins del Penedès i posicionar el Cava com a un dels millors escumosos del món.



El Cava Larus, de la col·lecció Rara Avis, seleccionat Cava solidari del Club Rotary de Barcelona pel 2024-2025

El Cava Larus ha estat seleccionat per a ser el Cava solidari del 2024-2025 del Club Rotary de Barcelona. La selecció es va fer mitjançant un tast a cegues en el que van participar més de vint Caves. La recaptació d'aquest Cava solidari es destinarà a la lluita contra la poliomielitis.

Com cada any, el Club Rotary de Barcelona escull mitjançant un tast a cegues conduït per professionals del sector, el Cava de la Solidaritat Rotària. El jurat d'aquest any format per l'enòloga Eva Plazas i els sommeliers Toni Albiol i Anna Casabona va escollir, d'entre més de vint Caves de diferents cellers, el Cava Rara Avis Larus del Celler U MES U com a guanyador del XX Concurs de Cava de la Solidaritat Rotària.

El Rotary Club de Barcelona, entre altres projectes, ja fa vint anys que col·labora en l'erradicació de la poliomielitis mitjançant aquest projecte de Cava solidari. Per cada ampolla venuda es fa una donació de 1,5 euros. Aquesta aportació permetrà vacunar la quantitat de nou nens contra aquesta malaltia devastadora. El celler U MES U, es suma a aquesta causa, i s'enorgulleixen de poder contribuir en la lluita per a un futur més saludable i lliure de poliomielitis.



L'edició Rotària del Cava Rara Avis Larus es va presentar en exclusiva el dijous vint-i-quatre d'octubre al Reial Cercle Artístic de Barcelona. Un acte que va comptar amb la presència de la Fundació Rotària i amb Oriol Piñol i Maria Piñol com a representants de la família del celler, que van explicar què és el que fa tan especial aquest Cava; elaborat amb un cupatge de Pinot Noir Blanc de noirs i Xarel·lo, una combinació que li confereix un caràcter elegant i distintiu. L'acte va concloure amb les paraules de Montserrat Moral, Governadora del districte Rotary de Barcelona, recordant la importància de continuar donant suport a aquesta causa, que té un impacte directe en la vida de moltes persones.



Anais Muscat arriba per completar el vol de la descoberta del Penedès

Aquest nou vi afruitat i golós arriba per a completar la gamma de vins Anais, ja coneguts ja per la franquesa dels seus aromes varietals i la seva història inspirada en l'Amelia Earhart, la primera dona pilot que va creuar l'oceà Atlàntic.

U MES U presenta el nou vi Anais Muscat i Macabeu, el més afruitat i golós del celler. Aquest, arriba per completar la gamma Anais formada per 4 vins joves, frescos i de gran puresa. Uns vins que destaquen per la franquesa de les seves aromes varietals i les notes primàries. Estan vestits amb una imatge inspiradora protagonitzada per una dona pilot com a símbol de descoberta, empoderament i passió, i a més, ens conviden

a descobrir la tipicitat de cada una de les varietats amb les quals s'elaboren, d'una manera autèntica i genuïna.

La història d'Anais és una aventura plena d'èpica, passió pel paisatge i un toc de romanticisme inspirat en l'aviadora Amelia Earhart, la primera dona en travessar l'Atlàntic amb la seva avioneta.

Cada vi de la gamma simbolitza el vol arriscat i l'emoció d'aventurar-se a descobrir nous horitzons. Des de l'aurora esplendorosa i suau fins el capvespre bru i seré, cada ampolla representa una etapa del dia sobrevolant el Penedès, capturant l'essència mateixa de l'experiència i el paisatge que aquesta regió ens brinda.

Amb el llançament d'Anais Muscat, U MES U completa la gamma de vins Anais, consolidant així aquesta marca dins del mercat.



CONEIXES EL VOL DE L'ANAIS? Inspirat en la pilot Amelia Earhart

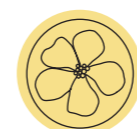
La gamma Anais, que comptava ja amb un vi negre (Syrah i Ull de Llebre) i un vi rosat (Garnatxa i Ull de Llebre), passarà doncs, a tenir dos vins blancs. Un d'ells un Xarel·lo 100% que posa de manifest la versatilitat i el potencial d'aquesta varietat tan nostre nostra, on el que destaca és la mineralitat i el seu punt salí tan característics. En canvi, amb l'Anais Muscat es vol reflectir el perfil floral, amable i embolcallador que ens dona aquesta varietat Mediterrània. Descubrim el mar d'aromes florals i de fruites tropicals característiques del Muscat combinades amb les notes de préssec i mel del Macabeu.

Anais Muscat 50% Muscat · 50% Macabeu

Amb els primers raigs de llum arriba l'emoció de les noves aventures i l'Anais inicia el seu vol amb aquest Muscat tan amable i afruitat.



Aromes intenses a fruites tropicals



Notes florals i cítriques



Paladar suau i llaminer

Anais Xarel·lo 100% Xarel·lo

L'Anais vola mentre gaudeix de l'aire a la cara i de la frescor del dia. Es meravella amb les vistes i la bellesa de tot el que la rodeja.



Aromes de cítrics i tarongina



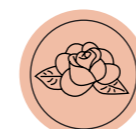
Notes de fruita de pinyol com préssec



Paladar equilibrat, fresc i mineral

Anais Rosat 50% Garnatxa Negra · 50% Ull de Llebre

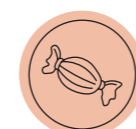
L'horitzó, on el sol s'acomiada lentament, és una paleta de colors rogencs. L'Anais experimenta una profunda sensació de calma i plenitud sota la lleugera llum del sol.



Aromes florals com la violeta



Notes de fruita vermella



Paladar fresc, cremós i llaminer

Anais Negre 85% Ull de Llebre · 15% Syrah

Un vol en plena nit amb un aire fresc, vibrant i de gran intensitat. De nit el paisatge canvia i es transforma, revelant joies desconegudes a través de la llum de la lluna.



Aromes de fruites vermelles



Records d'espècies com pebre negre



Paladar fresc i embolcallador



Compromís ferm amb la qualitat i la sostenibilitat

Analitzar, reflexionar, optimitzar i reduir. El repte de millorar any rere any disminuint el nostre impacte en el medi ambient.

El celler U MES U fa anys que treballa amb la sostenibilitat com a guia en cada etapa de la producció, reafirmant el seu compromís de contribuir en la preservació del medi ambient. En aquesta línia fa tres anys consecutius, que calcula la seva petjada de carboni, una eina essencial per mesurar les emissions de gasos d'efecte hivernacle (GEI) generats durant tot el cicle de producció.

Emissions (Kg CO2 eq / litres de vi)



Aquest càlcul ens proporciona un punt de partida clar sobre les emissions del celler, cosa que ens permet analitzar-ne la distribució, identificar les àrees on poden ser reduïdes i fer un seguiment constant de les millores implementades.



Objectius aconseguits durant el 2024

Reducció d'emissions, energia verda i màxima qualitat en l'embotellat

83%

Reciclatge i gestió de residus

L'any 2023 es va aconseguir reciclar un 83% dels residus generats al celler. Ens comprometem a millorar aquesta xifra mitjançant una sensibilització continuada de l'equip i optimitzant la separació de materials com els taps de suro i la matèria orgànica.

85%

L'energia renovable és el nostre motor

Al 2023 vam arribar a un 85% de consum elèctric provinent d'energies renovables, gràcies a les nostres plaques solars.

9%

Reducció d'emissions de gasos d'efecte hivernacle

Amb un esforç continu per optimitzar els processos, al 2023 es van reduir les emissions de gasos d'efecte hivernacle en un 9% respecte a l'any anterior.

8 controls

Control de qualitat a les línies d'embotellat

Per garantir una qualitat excepcional en cada ampolla, cada hora realitzem controls exhaustius als processos d'embotellat, incloent-hi controls físics i químics. Aquesta atenció detallada ens permet assegurar l'estàndard més alt en els nostres vins.



Reptes pel futur del celler

Nous formats i certificacions

► Nous formats

Estem treballant per reduir les emissions i residus tot canviant el format dels nostres productes. Entre les iniciatives que estem valorant hi ha l'ús de caixes sense separadors i l'aposta per ampolles de menor pes. Mesures que reduiran l'impacte en el medi ambient i optimitzaran el transport.

► Noves certificacions en camí

Actualment, estem en procés d'obtenir les certificacions ISO 9001 i ISO 14001. Per una banda, l'ISO 9001 assegura la qualitat en tota la producció, complint els requisits legals i les expectatives dels clients. D'altra banda, l'ISO 14001 sistematitza els aspectes ambientals, promovent la protecció del medi ambient i la prevenció de la contaminació. Aquests estàndards reforçaran el nostre compromís amb la qualitat, la seguretat alimentària i la sostenibilitat, establint bases sòlides per a la millora contínua del celler.



L'ART DE LA SUMA



«Benvinguts a l'Art de la Suma. Un viatge que vivim amb els cinc sentits, compromesos amb la nostra terra, amb el nostre equip i amb totes les persones que algun dia gaudireu dels nostres vins i caves».





Diaris de verema 2024

Un transcurs de la verema atípic

Un any més, la verema 2024 ha estat altament condicionada per una pluviometria anòmala. Hi ha hagut escassetat de pluja durant tot el repòs hivernal de la vinya -entre novembre i febrer- i també durant la primera fase de la brotació del cep (març).

Les desitjades pluges no van arribar fins a finals de març i van ser especialment intenses durant la primavera (abril, maig i juny).

La verema va començar el dia 1 d'agost amb la Pinot Noir i va acabar a principis d'octubre amb la Carinyena de la vinya de Mas Moió. Durant aquest període hi va haver també una elevada concentració de pluges, que va dificultar la collita del raïm. Això va requerir treball de màxima intensitat en els dies secs per poder collir-lo en el punt òptim de maduració.

La pluviometria s'apropa a la mitjana anual habitual després de dos anys d'extrema sequera, però no és suficient

La pluviometria ha estat més elevada que els últims anys, on les condicions van ser de sequera extrema.

L'aigua es va concentrar entre els mesos de primavera i estiu, però durant la fase de repòs de la vinya, la pluja, va ser pràcticament nul·la. D'aquesta manera, el cep no va poder acumular reserves. Aquesta escassa acumulació de reserva d'aigua, que ja era molt baixa degut a la sequera dels darrers anys, ha fet que la producció i el rendiment dels ceps aquesta collita 2024 hagi estat encara més inferior que la dels darrers 2023 i 2022.

Un tema preocupant, esperem que es reverteixi durant la collita del 2025.

Afectació molt greu però localitzada

- El dia 1 de juny es va produir un fort episodi de precipitacions torrencials i una important calamarsada (45mm en menys d'una hora) que va produir danys importants, especialment en els municipis de Font-rubí i Sant Martí Sarroca. En algunes parcel·les es va perdre totalment la collita i moltes vinyes joves es van tornar a podar per garantir la viabilitat del cep en el futur.
- La concentració elevada de pluja durant el mes de juny va causar alguns focus de Míldiu (plasmopara vitícola) que es van poder localitzar i controlar.

El perfil dels vins

El baix rendiment a la vinya es traduirà en una elevada concentració aromàtica en els vins. Tot i les altes temperatures durant l'estiu, la maduració del raïm ha sigut constant i equilibrada, fent que l'acidesa s'hagi mantingut. Com a resultat s'han obtingut vins frescos, nítids i elegants.

Els protagonistes reals de la Verema

Cal recordar que en el moment del cicle que rebem la pluja és clau, no únicament la quantia rebuda.

Les dades de la verema

Temperatura mitjana a Font-Rubí de Juny a Setembre

2024	22,1 °C
2023	23,15 °C
2022	21,27 °C
2021	19,55 °C

Pluviometria a Font-Rubí durant el cicle vegetatiu del cep de Novembre a Octubre

2024	837 mm*
2023	294 mm
2022	399 mm
2021	402 mm

*Un 30% de la pluviometria, 233 mm, es va concentrar entre agost i setembre, durant la verema.



JAUME RAFECAS I CARME BAGES

Una història plena de dedicació i esforç. Són un duo amb una gran complicitat, que treballen estretament en allò que els apassiona.



RAIMON LLORET

El Raimon segueix el llegat familiar, mantenint la tradició, però sempre buscant noves maneres de millorar i innovar en cada etapa del procés vinícola.



RESUM DE LA VEREMA

Així és com es crea la màgia al celler. Cada etapa compta i cada moment importa. La collita és el resultat de la passió i la perseverança de tot un equip.

U MES U segueix divulgant la seva manera d'entendre el vi en fires, missions comercials, degustacions i maridatges arreu del món

Les trobades del sector són moments clau per a compartir la nostra filosofia d'entendre el vi i el Cava en un escenari global. No només ens permeten nodrir-nos de l'actualitat del sector, sinó també recollir un valuós feedback dels clients.

Cadascun d'aquests esdeveniments representa un pas endavant en la nostra voluntat d'arribar a més mercats i aconseguir el reconeixement que els vins del Penedès, i en concret el Cava, es mereixen dins el context internacional. Ens permeten conèixer de primera mà què passa als mercats i quines són les noves tendències i preferències de consum.

Cada trobada és una oportunitat per guanyar ambaixadors de la nostra regió vinícola i sumar adeptes al moviment que volem impulsar arreu: el #CavaRevolution.

Mercat Nacional



Comencem l'any assistint a la 10a Mostra De Vins Menorca, amb alguns dels nostres vins i caves més apreciats per la zona.

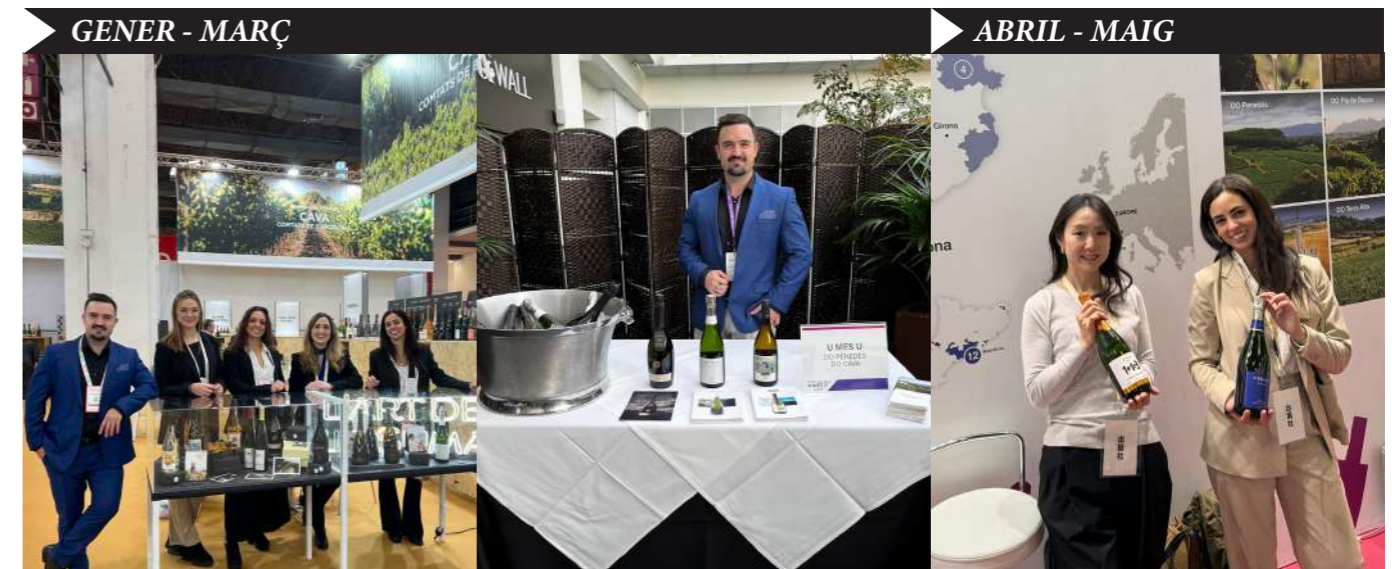
La nit del Xarel·lo de Vilafranca sempre és l'ocasió ideal per donar a conèixer el caràcter distintiu d'aquesta varietat tan nostre i que tan ens agrada.



Anem al Vijazz de Vilafranca del Penedès, una de les fires de vi més importants de la nostra zona perquè la gent pugui tastar els nostres vins i caves.

Participem en el Passeig de l'Excel·lència del Cava a Madrid i Barcelona per mostrar la versatilitat del Cava i la riquesa del territori.

Mercat Internacional



Assistim a la Barcelona Wine Week i Prowein, dos referents per a professionals del vi, que ens han ajudat a obrir mercats a països com ara Polònia i Itàlia.

Catalan Wines als EUA, San Francisco. Una trobada clau per reforçar la nostra presència en un mercat de gran projecció per als nostres caves i vins.

Participem a ProWein Tokyo amb Nouvelles Selection, el nostre importador al Japó des de fa gairebé vint anys. Una oportunitat que ens va permetre destacar l'autenticitat i qualitat dels nostres productes davant un públic altament format i professional.



A l'estiu, vam assistir a l'esdeveniment del 40è aniversari de Viniculture a Berlín, un dels nostres importadors més veterans i pioners en la importació de vins ecològics a Alemanya.

A l'Octubre vam anar a Goteborg a la Sparking Wine Fair amb la nostra marca Julià & Navinès. Una gran oportunitat per a escoltar les impressions sobre un dels caves preferits de Suècia.


Acabem aquest repàs amb Estònia, al Fii Restoran, on vam fer una degustació i un maridatge amb el nostre importador Goldberger. Una experiència única on els assistents van poder descobrir els caves d'U MES U en un entorn gastronòmic exclusiu.

A més, la nostra gamma Cygnus va ser presentada al Buskers Festival a la capital suïssa de Berna, acompanyant una experiència dinàmica, artística i multicultural, amb Progwine.

El valor de la nostra feina en cada nota, article i medalla


En cada publicació, els periodistes i crítics han captat la singularitat i l'essència dels nostres vins des de perspectives diverses, oferint valoracions que ens ajuden a entendre com el nostre treball és percebut des de fora del celler.

A continuació compartim amb vosaltres algunes de les seves paraules i notes de tast sobre alguns dels nostres vins i caves:



MW James Suckling sobre el vi De Llevant a la seva pàgina web

“És molt fresc, amb notes de fruita de pinyol lleugerament deshidratada, pell de llima, pera i poma verda. De cos mitjà, cruixent i pur en boca. Elaborat amb raïm de cultiu ecològic.”



Mike DeSimone sobre Cygnus Albireo a la revista Wine Enthusiast.

“Aromes de crema de llimona, flor de taronger i croissant donen pas a un paladar amb notes de pinya, sorbet de llima o llimona, massapà i aigua de roses. Aquest vi presenta una lleugera efervescència en boca i un final vibrant de pell de llimona.”



MW Tim Atkin sobre Caelus, al Special Sparkling Report 2024 de Catalunya.

“100% Pinot Noir. Aquest és el vi escumós 100% Pinot Noir més destacable que s'ha tastat en aquest informe, elaborat amb raïm de vinya pròpia i centrat en la vivacitat i la delicadesa. Amb notes intenses de pera vermella i cirera. No es percep cap rastre de les altes temperatures que sovint atorguen al vi una “textura mastegable” quan es cultiva una varietat de maduració primerenca en aquesta zona. Un èxit que resulta una raresa.”

Enguany hem obtingut un total de 38 medalles, repartides de la següent manera:

OR



Total: 14 medalles



Anais Muscat 2023
Premis Vinari Catalunya



Anais Xarel·lo 2023
Berlin Wein Trophy Alemanya



Anais Rosat 2023
Premis Vinari Catalunya



Caelus 2016
Concours Mondial Bruxelles Bèlgica

PLATA



Total: 14 medalles



Cygnus Deneb
Decanter 91 punts



De Llevant
Decanter 91 punts



Rara Avis Territ
Decanter 90 punts

BRONZE



Total: 10 medalles

Amb tota la gratitud pels mitjans que han destacat els nostres vins, us presentem les mencions que ens han acompanyat al llarg d'aquest any.

Durant aquest 2024, hem tingut l'oportunitat de veure els nostres vins ressenyats i mencionats en diversos mitjans de comunicació, tant en l'àmbit nacional com internacional. Aquests articles han permès apropar la nostra feina a un públic més ampli, destacant diferents aspectes dels nostres productes: des del procés d'elaboració passant per les notes de tast i finalitzant amb recomanacions pels amants del vi.

A continuació, trobareu una selecció dels mitjans on hem aparegut, amb els enllaços als articles complets (no estan traduïts i cadascun es troba amb l'idioma que s'ha redactat).



01/03/2024
New Release Anais Muscat
The Drinks Business



05/03/2024
Celebra el dia de la Mujer con Anais Muscat
Maria José Cayuela



15/9/2023
Quiniela vínica de los Oscars: 6 vinos
Laura S. Lara



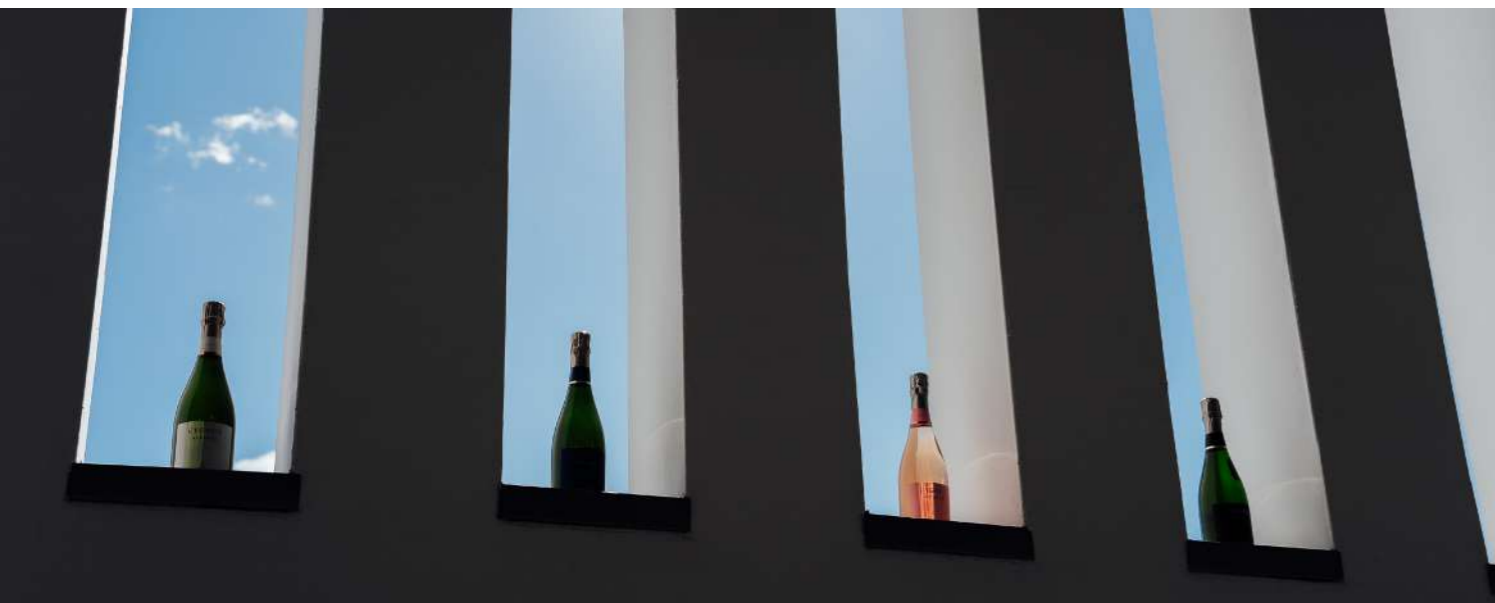
22/04/2024
La bodega que suma sostenibilidad y elegancia
Redacción



25/06/2024
Fürs Fernweh
Vinum



25/08/2024
Spanish Rosado & Clarete tasting
David Williams



«Amb arrels profundes i mirada al futur, continuarem escrivint la nostra història al món del vi. Perquè només qui s'atreveix a somiar pot descobrir nous horitzons».

ON SOM?

Cada dia sortim a recórrer parcel·les de vinya per l'emblemàtic paisatge del Penedès. Ens trobem a Mas Romaní, a Font-Rubí.

SEGUEIX-NOS

Estigues atent al nostre Instagram @umesuwine i @julia_navines per ser el primer a descobrir les últimes notícies.

CONTACTE

Tens alguna pregunta? Et responem:
- Per correu electrònic: hello@umesu.wine
- Per telèfon: +34 938 974 069