



CARLANIA CELLER

CARLANIA "Els Corrals" 2014



Viticultura

Trepat: Vinya vella, ceps de 50 anys que es troba ubicada a la nostra Finca Els Corrals de 2 hectàrees, sòl de textura franco-arenosa i de cultiu ecològic, situada a 410 m d'altitud i a tocar del riu Anguera. Aquesta situació li confereix unes condicions geològiques excel·lents per al conreu del nostre Trepat.,

Trepat: Varietat autòctona de la conca de Barberà, de fruits grans i compactes, de brotació primerenca i maduració tardana. És sensible a les gelades de primavera i aguanta poc la sequera pel que els sols frescos resulten ésser els més adequats. De rendiments mitjos-alts s'obtenen vins frescos, lleugers, i afruitats

El vi

Vins ecològics i producció limitada. CARLANIA CELLER aposta per les varietats autòctones de la zona, considerem important perseverar i promocionar les varietats pròpies de la terra que cultivem. Així doncs, tots els nostres vins estan elaborats, en part, amb una varietat de raïm autòctona de la Denominació d'Origen Conca de Barberà, el Trepat

Cupatge

100 % Trepat

Elaboració

Control del procés de maduració dels fruits, donant molta importància al tast del raïm. Verema en el moment òptim de forma manual i seleccionada amb caixes de 20 kg Fermentació a una temperatura de 23 a 25 °C i una maceració de 8 a 15 dies depenent de la maduresa del raïm. Fermentació malolàctica en bota de roure.

No hi afegim llevats, ni enzims, ni cap altre additiu ni durant la vinificació ni en el procés d'envelliment. No filtrem ni clarifiquem els nostres vins. Les ampolles poden presentar una mica de sediment natural i/o Co2. Cal airejar el vi un cop oberta l'ampolla. Cada ampolla és única i diferent a les altres.

Criança

De 8 mesos en barrica vella de roure francès.

Analítica

Grau alcohòlic vol. total: 14,12 %vol

Acidesa total.: 7,2 g/L

Acidesa volàtil: 1,2 g/L

Sucres totals: 0,31 g/L

Diòxid de sofre total: 39 mg/L



C/Hort d'en Cirera, 23 43422- Barberà de la Conca (Tarragona).
Tel (+34) 977 887375 - 651179308 info@carlania.com www.carlania.com



CARLANIA CELLER



Nota de Tast

De color vermell cirera. D'aromes a fruites vermelles amb una bona maduració, amb delicats tocs especiats i regalèssia . D'entrada en boca dolça i un final complet i consistent.

Temperatura de servei: 16-18°C



Els Corral·ls, l'hivern

Vinyes envoltades de pins i alzinars,
on s'hi respira un ambient màgic,
s'hi percep una sensació molt agradable de no voler marxar.

La lluna, sempre present tant de dia com de nit.
Sempre ens acompanya i la tenim present en les feines del camp i del fruit que se'n treu.

C/Hort d'en Cirera, 23 43422- Barberà de la Conca (Tarragona).
Tel (+34) 977 887375 - 651179308 info@carlania.com www.carlania.com