



CARLANIA CELLER



PETIT CARLANIA 2015

Viticultura

Trepat: Vinya vella, ceps de 50 anys que es troba ubicada a la nostra Finca Els Corralers 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 afruïtats

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

Trepat 100%

Elaboració

Trepats seleccionats de vinyes velles, veremat amb caixes de 20 kg. Macerat amb les seves pells durant uns 15 dies.

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.

Anàlisi

Alcohol 12,01% vol.
Acidesa total. 5.3g/L
Acidesa volàtil: 1,23 g/L
Azucars totals: 0.17 g/L
SO2 Total: 9 mg/L

Nota de Tast

Color magrana de capa mitja, net i brillant. En nas és fresc, amb aromes de nabius, pètals de flor vermella i espècies. En boca és especiat i amb notes afruïtades amb un final fresc i sec.

