



CARLANIA CELLER



## CARLANIA “Sant Pere d’Ambigats” 2015



### Viticultura:

Macabeu: Les vinyes de macabeu es troben ubicades a Finca Sant Pere de 1.97 hectàrees i de cultiu ecològic, situada a 500 mts d'altitud, de terra argilosa, típica de la zona. Ceps joves conduïts en espatllera, conreats i treballats de forma respectuosa amb el medi ambient.

### El vi

Vins ecològics i produccions limitades. 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 DO Conca de Barberà, el Trepat

### Cupatge

Macabeu 80% Trepat 20% vinificat com a raïm blanc

### Elaboració

Verema el 12 de setembre del 2015, en el moment òptim de maduració de la fruita. Entrada de verema a 18-20 graus. Collita manual amb caixes de 20 kgrs mitjançant una rigorosa selecció dels millors raïms a peu de vinya. Es premsa la verema obtenint el primer “most flor”. La fermentació es fa a temperatura controlada de 16-18°C en tines d'acer inoxidable de petit volum. – Un 30% del macabeu, un cop ha baixat la densitat fins a 1028, passa a botes de castanyer. Acabada la fermentació alcohòlica, comencem amb el treball de mares amb Battonage durant quasi 3 mesos. En quan al Trepat es premsa directament el raïm i fermenta separatament en tines d'acer inoxidable.

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: el 30% del macabeu reposa en barrica de castanyer 3 mesos

### Anàlisi

Alcohol 11,61% vol.

Acidesa total. 5g/L

Acidesa volàtil: 0.75 g/L

Sucres totals: 0.18 g/L

SO2 Total: 7 mg/L

C/Hort d'en Cirera, 23 43422- Barberà de la Conca (Tarragona).

Tel (+34) 977 887375 - 651179308 [info@carlania.com](mailto:info@carlania.com) [www.carlania.com](http://www.carlania.com)



## CARLANIA CELLER



### Nota de Tast:

Color groc coure brillant, nítid i transparent amb suaus reflexes rosats. Aromes florals, herbacis i frescos tocs cítrics, amb fons especiat dolcenc. En boca és molt fi i alhora estructurat , fresc i amb un final fi i rodó. Temperatura de servei: 6-8°C



### *Sant Pere d'Ambigats, l'estiu.*

La imatge evocadora d'una maleta antiga ens recorda l'estiu. Sortir a l'aire lliure, la llibertat, l'aire fresc i també una mirada al passat, a l'infància del Jordi, on acompanyat del seu pare, hi van plantar un noguer que ara acarona la vinya. A partir d'aquí, s'obre el calaix de sastre dels records i les vivències