

# ELS PLANS



## EL VI

Vi negre elaborat amb merlot i trepat. La vinya d'Els Plans, l'origen de Carlania. És la primera vinya plantada per nosaltres l'any 1997, és on es comença a escriure la nostra història, de passió per les coses ben fetes i autèntiques.

## VITICULTURA

Merlot: Merlot plantat sobre peu Richter-110 l'any 1997. La finca Els Plans de cultiu biodinàmic de 2 hectàrees situada a 510 m d'altitud. Es troba en una zona de sòl pobre amb una pluviometria molt baixa durant tot l'any. La textura de la terra es franco-gravosa amb molta pedra de riu. Aquestes condicions climatològiques y del sòl confereixen a les nostres vinyes de Merlot uns fruits amb un grau de maduresa òptim i resultant un vi amb una forta personalitat.

## TREPAT

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

## CUPATGE

Merlot 75% Trepat 25%

## ELABORACIÓ

Control del procés de maduració de la fruita, donant molta importància al tast del raïm. Verema en el moment òptim de forma manual i seleccionant els raïms a la mateixa finca. Fermentació a una temperatura de 23 a 25 °C i una maceració de 8 a 15 dies depenent de la maduresa de cada varietat.

Envelliment en botes velles de castanyer durant 12 mesos

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. Cal airejar el vi un cop oberta l'ampolla. Cada ampolla és única i diferent a les altres.

# CARLANIA CELLER

www.carlania.com  
info@carlania.com (34) 651.179.308 @carlaniaceller



## NOTA DE TAST

Vi negre amb cos, estructura i calidesa amb una riquesa aromàtica extraordinària amb aromes florals, de violeta i de fruita fresca. Pas per boca lleuger i fàcil. La varietat trepat li confereix notes cítriques allargant-lo amb un final llarg i rodó. Un vi amb una forta personalitat, equilibrat, complex i elegant. Temperatura de servei: 16-18 °C.