

# PETIT CARLANIA



## EL VI

El Petit Carlania és una opció magnífica per a aquells que volen descobrir els sabors autèntics de la Conca de Barberà. És essència, és autenticitat, és singular, és trepat!

## VITICULTURA

Vinya vella i vinya jove de diferents finques, sòl de textura argilo-calcària i de cultiu biodinàmic. Situada entre 400 i 500 m d'altitud. Aquesta situació li confereix unes condicions geològiques excel·lents per al conreu del nostre Trepat. Apliquem sofre amb pols, xerigot, infusions de cua de cavall i els preparats biodinàmics 500 i 501. Certificada CCPAE.

## 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 ésser els més adequats. De rendiments mitjos-alts s'obtenen vins frescos, lleugers, afruitats i especiats.

## CUPATGE

Trepat 100%.





## ELABORACIÓ

Trepats seleccionats de vinyes pròpies, veremat i seleccionat a mà. La fermentació és espontània amb els llevats autòctons del raïm. Es controla la temperatura durant tota la fermentació en tines d'acer inoxidable de petit volum. Macerat amb les seves pells durant uns 15 dies. Embotellat a la primavera. Sempre seguint el llunari.

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.

**PVP RECOMANAT: 9,50€**

# CARLANIA CELLER

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

## NOTA DE TAST

Color magrana de capa mitja. En nas és fresc, amb aromes de nabius, pètals de flor vermella i espècies. En boca és especiat, amb notes afruitades amb un final fresc. Temperatura de servei: 10-12 °C.