

PLANTARGA



EL VI

El Plantarga és un vi rosat natural de trepat, el vi més característic de la Conca de Barberà, que reflecteix el terroir i la tradició vinícola de la nostra comarca.

VITICULTURA

La finca del Plantarga de 1,5 ha. Vinya empeltada de trepat que es troba ubicada la zona sud-est del terme de Barberà de la Conca a uns 410 m d'altitud. Sòls argilosos. Practiquem una viticultura biodinàmica, 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 esser els més adequats. De rendiments mitjos-alts s'obtenen vins frescos, lleugers, afruitats i especiats.

CUPATGE

Trepat 100%.





ELABORACIÓ

Seleccionem els millors trepats i collim el raïm amb caixes per a garantir que el raïm arribi sencer abans de la seva transformació. Es refreda la verema, i es premsa directament el raïm obtenint un most flor que marca molt l'anyada tant amb el color com amb els aromes. Comença la fermentació amb els llevats autòctons del raïm. Un cop acabada la fermentació, els vins reposen tapats hermètics en els dipòsits d'inoxidable durant tot l'hivern i s'embotellen quan arriba la primavera.

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: 11,50€

CARLANIA CELLER

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

NOTA DE TAST

De color rosa cirera. D'aromes a maduixes i altres fruites vermelles molt suaus. Ressalta la puresa i la frescor del raïm Trepat. Entrada fresca en boca i una evolució i finals agradables. Temperatura de servei: 7-9 °C