

RANDOM



EL VI

Vi blanc brisat o vi "Orange" elaborat amb parellada. És un vi Random, aleatori, que no segueix un patró o una seqüència previsible. Un vi que és canviant, que no serà per sempre igual, que canvia, com canvia tot en aquest món, que és viu!

VITICULTURA

Parellada: Finca Camí el Molí de 1 hectàrea i de cultiu biodinàmic, situada a 400 m d'altitud, de terra argilosa, típica de la zona. Ceps joves, plantats el 2010 i conduïts en espatllera, conreats i treballats amb la mínima intervenció. Apliquem sofre amb pols, xerigot, infusions de cua de cavall i els preparats biodinàmics 500 i 501. Certificada CCPAE.

PARELLADA

La Parellada és una varietat de raïm blanc autòctona de Catalunya, que cultivem en una zona on les temperatures més fresques permeten una maduració lenta i completa del raïm. Aquest clima més fred ajuda a mantenir l'acidesa i els aromes delicats de la varietat. És una varietat tradicional i clàssica, de maduració tardana però sensible a les malures i la sequera.

CUPATGE

Parellada 100%





ELABORACIÓ

Verema en el moment òptim de maduració de la fruita i sempre que podem en dia flor o fruita. Decidim aquest moment a partir del tast del raïm i mitjançant el control de grau probable. Entrada de verema a 18-20 graus.

Fermentació espontània amb els llevats autòctons. Una part del raïm fermenta en àmfora de fang blanc d'en Carles Llarg i damajoanes de 25 litres. L'altra part en un dipòsit d'acer inoxidable. Maceració amb pells durant 2,5 mesos, premsat per Nadal.

No hi afegim llevats, ni enzims, ni sulfits, 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.

CARLANIA CELLER

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

NOTA DE TAST

Color groc coure brillant amb suaus reflexes taronges. Nas càlid, notes de codony i plantes aromàtiques silvestres. En boca és saborós amb molta textura gràcies a les pells que li han aportat tenacitat. Vi sec. Temperatura de servei: 6-8°C