

SANT PERE



EL VI

Vi blanc elaborat amb un cupatge molt original, amb una varietat blanca, el macabeu i una negra, el trepat. Un vi blanc únic i refrescant, ideal per a aquells que busquin alguna cosa nova i diferent en el món del vi.

VITICULTURA

Macabeu: Finca Sant Pere d'Ambigats de 1.97 hectàrees i de cultiu biodinàmic, situada a 500 m d'altitud, de terra argilosa, típica de la zona. Ceps plantats l'any 2003 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.

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, i afruitats.

CUPATGE

Macabeu 80% Trepat 20% vinificat com a raïm blanc.

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.

Collita manual amb caixes mitjançant una rigorosa selecció dels millors raïms a peu de vinya. Es macera amb les pells i la rapa durant 48 hores i seguidament es premsa la verema obtenint el primer "most flor". La co-fermentació dels raïms de macabeu i trepat és espontània amb els llevats autòctons del raïm. Es controla la temperatura durant tota la fermentació en tines d'acer inoxidable de petit volum. Acabada la fermentació alcohòlica, comencem amb el treball de mares amb battonage durant quasi 3 mesos.

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.

PVP RECOMANAT: 11,50€

CARLANIA CELLER

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

NOTA DE TAST

Color groc coure brillant 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