



LA SORRERA

2018

Clos de la sorrera

Any 1998 de 0,7865 h

Merlot de 14.9%

369 ampolles

Terrer

La vinyes estan situades al mig de la finca de Mas d'en Benet, a la dreta hi ha la riera de manyans, coneguda com la Sorrera antigament s'extreia arena d'aquesta parcel·la, era una arena fina com la de la platja. Fou plantada el 1998 per la meva mare i jo te només 0,7865 hectàrees. Aquest petit clos es deixa amb herba tot l'any, l'únic que es fa es retallar l'herba diferents cops l'any així com desbrossar els lloms manualment un parell de cops l'any.

Nota de Tast

Inclassificable, només puntualitzar que es va premsar amb un sedaç i amb les meves pròpies mans. Actualment hi han poc més de 300 ampolles.

Varietat

100% Merlot

Esporga manual finals de maig, i 15 dies abans de collir.

Elaboració

Verema manual en caixetes de 15 kg

Seleccionat manualment abans de ser derrapat.

Maceració pel·licular 25 dies

Fermentació espontània amb llevats autòctons.

Fermentació primer amb tines d'acer a temperatura controlada, i acabava malolàctica amb botes de 300 l de roure francès,

Criança 12 mesos amb barrica nova.

Etiqueta

Acrílic en tonalitats vermell i negre sobre blanc. La cinquena de la sèrie realitzada pel celler Plana d'en Jan. Autora Susanna Cami.

fitxa PDF 

**PLANA
D'EN
JAN**
microvinificacions

Pacs del Penedès
08796 (Barcelona)

janmarrugat@planadenjan.com
www.planadenjan.com
Joan Marrugat
620 239 135