



fincaVilaDelloPs

Viladellops Vinícola, SL 08734 Olèrdola (Barcelona) Spain
Phone +34 93 818 83 71 email: info@viladellops.com

Turó de les Abelles 2016



PRODUCTOR:
VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L.

PROPIETARIO:
Marcelo Desvalls

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
D.O.P. PENEDES.

ZONA DE PRODUCCIÓN:
Macizo del Garraf, una extensión de 15 km de cordillera en el litoral mediterráneo con suelos calcáreos y con presencia de fósiles marinos.

Vino ecológico

COSECHA 2016

Año con un desarrollo moderado durante todo el ciclo vegetativo de la planta. Marcado principalmente por unas precipitaciones muy bajas, aunque suficientes, y gracias también a unas temperaturas favorables, se alcanzó un correcto desarrollo vegetativo de la cepa, contando con suficientes recursos para completar todo su ciclo de manera óptima. La uva se recogió, con una madurez que fue costosa y lenta pero completa de piel y pulpa, y una importante riqueza aromática.

Durante la vendimia se desarrolló el proceso selectivo de la uva, en viña y mesa de selección.

VIÑEDOS

PARCELA	37	44
Variedad	<i>Garnacha</i>	<i>Syrah</i>
Año de plantación	2007	1989
Orientación	Noroeste	Nord-Oeste
Suelo	Calcáreo y muy pobre	Calcáreo (Fósiles)
Sistema de conducción	Doble cordón a 1.80	Espaldera 1,8
Poda	Corta (1 yema)	Corta (1 yema)



fincaVilaDelloPs

Viladellops Vinícola, SL 08734 Olèrdola (Barcelona) Spain
Phone +34 93 818 83 71 email: info@viladellops.com

VINIFICACIÓN

Vendimia manual con selección en viña y mesa de selección. La uva es recogida en cajas de 15kg. Maceración Pre-fermentativa en barrica abierta a temperatura de 10-12°C. Fermentación en barrica a temperatura controlada entre 23-27°C.

CRIANZA

Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés. Fecha de salida de barrica (31/01/18). Se realiza una selección de las mejores barricas para hacer el mejor coupage posible. Crianza del vino en depósito hasta su embotellado.

EMBOTELLADO

Se embotellaron 2200 botellas el 12 de Abril del 2018.



ANALISIS

Grado alcohólico: 14.5%
Acidez total tartárico: 5.6 g/l
Acidez volátil: 0.60g/l
Azúcares reductores: 0.2 g/l
Dióxido de azufre libre: 22mg/l
Dióxido de azufre total: 55g/l
PH: 3.33

ABELLES

COUPAGE

85% Garnacha 37
15% Syrah 44

Turó de les Abelles 2016

NOTAS DE CATA

Tinto color granate bien cubierto. Aromas minerales y de fruta negra, matices especiados de uva bien macerada. En boca es potente y largo, sabroso, carnoso, con notas de regaliz y torrefactos. El vino tiene muy buen equilibrio entre acidez, volumen y estructura.