



fincaVilaDelloPs

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

Finca Viladellops L.D. ANCESTRAL 2017

PRODUCTOR:

Viladellops Vinicola S.L.

PROPIETARIO:

Marcelo Desvalls

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Massís del Garraf-DO Penedès

ZONA DE PRODUCCION:

Massís del Garraf, una extensión de 15 kilometros de cordillera en el litoral mediterráneo con suelos calcáreos y con presencia de fósiles marinos

- *VITICULTURA ECOLÓGICA* -

Sulfuroso total: 18mg/l



CLIMATOLOGÍA DEL AÑO 2017

Año con una climatología moderadamente favorable en el ciclo vegetativo de la planta. Marcado principalmente por unas precipitaciones bajas, aunque suficientes, y gracias también a unas temperaturas altas pero óptimas, 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 maduración que fue muy rápida pero completa de piel y pulpa, y una muy satisfactoria riqueza aromática.

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



fincaVilaDelloPs

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

Finca Viladellops L.D. ANCESTRAL 2017

COUPAGE: Xarel.lo vermell 100%.

FECHA VENDIMIA: 8-9-2017

ELABORACIÓN: Selección en viñedo y mesa de selección del mejor xarel.lo vermell para la elaboración de este espumoso. Maceración prefermentativa en prensa de 12 horas a 12°C. Vinificación del mosto obtenido depósitos de inoxidable a temperatura controlada de 15°C. Trasiego a 1010g/l de densidad, Embotellado (tiraje) cuando azúcar residual está en torno a 24g/l. (1005g/l de densidad). Termina el vino fermentado en la botella sin adicción de azúcar y sin aditivos fermentativos ni clarificantes.

TIRAJE: 2-10-2017.

DEGÜELLE: Establecemos un mínimo de 15 meses de crianza en rima en el espumoso ancestral. Elaboración única Ancestral -Brut Nature- (sin adicción de licor de expedición).

NUMERO BOTELLAS: 1476

ANALISIS

Grado alcohólico: 11.5 %

Acidez Total Tartárica: 4.6 g/l

Acidez Volátil: 0.29g/l

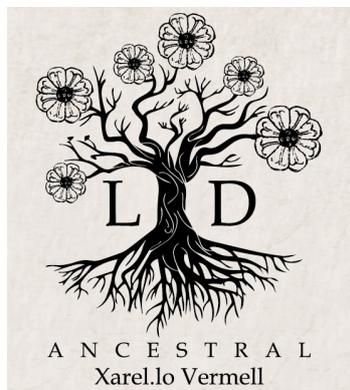
Azucares reductores: 3.9 g/l

Sulfuroso libre: <4 mg/l

Sulfuroso total: 18 mg/l

PH: 3,30

Presión post-degüelle: 5,4 atm.



NOTA DE CATA:

Color suave piel de cebolla. Aromas frescos, muy afrutados y con notas cremosas de crianza perfectamente combinados con la espuma. En boca es fino, afrutado, cremoso, de suave entrada y muy prolongado en su post-gusto.