



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 Vinícola S.L.

PROPIETARI:

Marcelo Desvalls

DENOMINACIÓ D'ORIGEN:

Massís del Garraf-DO Penedès

ZONA DE PRODUCCIÓ:

Massís del Garraf, una extensió de 15 kilòmetres de serralada en el litoral mediterrani amb terrenys calcaris i amb presència de fòssils marins

- *VITICULTURA ECOLÒGICA* -

Sulfurós total: 18 mg/l



CLIMATOLOGIA DE L'ANY 2017

Any amb una climatologia moderadament favorable en el cicle vegetatiu de la planta. Marcat principalment per unes precipitacions baixes, encara que suficients, i gràcies també a unes temperatures altes però òptimes, es va aconseguir un correcte desenvolupament vegetatiu del cep comptant amb suficients recursos per completar tot el seu cicle de manera òptima. El raïm es va recollir, amb una maduració que va ser molt ràpida però completa en pell i polpa, i molt satisfactòria en riquesa aromàtica. Durant la verema es va desenvolupar el procés selectiu del raïm, en vinya i taula 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 VEREMA: 08-9-2017

ELABORACIÓ: Selecció en vinya i taula de selecció del millor xarel.lo vermell per la elaboració d'aquest escumós. Maceració prefermentativa en prensa de 12 hores a 12°C. Vinificació del most obtingut dels depòsits d'hacer inoxidable a temperatura controlada de 15°C. El tràfec es fa a 1010g/l de densitat, embotellat quan el sucre residual està als voltans dels 24g/l (1005g/l de densitat). El vi acaba fermentant a l'ampolla sense addició de sucre ni additius fermentatius tampoc clarificants.

EMBOTELLAT: 02-10-2017.

DEGOTJAT: Establim un mínim de 15 mesos de criança en rima en l'escumós ancestral. Elaboració única Ancestral -Brut Nature- (sense addició de licor d'expedició).

AMPOLLES: 1476

ANÀLISI

Grau alcohòlic: 11.5%

Acidesa Total Tartàrica: 4.6 g/l

Acidesa Volàtil: 0.29g/l

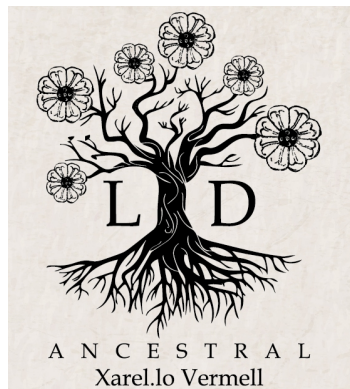
Sucres reductors: 3.9 g/l

Sulfurós lliure:<4 mg/l

Sulfurós total: 18 mg/l

PH: 3,30

Presió post-degorjat: 5,4 atm.



NOTES DE TAST:

Color suau pell de ceba. Aromes frescos, molt afruitats i amb notes cremoses de criança perfectament conuinats amb la escuma. En boca és fi, afruitat, cremós, d'entrada suau i molt prolongat en el seu post-gust.