fincaVilaDelloPs

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

PARAÑY 2013

PRODUCTOR:
VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L.

PROPIETARIO:
Marcelo Desvalls

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

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 2013

Excelente desarrollo de la planta durante todo su ciclo anual. Con precipitaciones medias-altas muy bien repartidas a lo largo del año y las temperaturas idóneas, se alcanzó un correcto desarrollo vegetativo de la cepa. Ésta contó con suficientes reservas de agua para completar todo su ciclo.

La uva experimentó una muy buena madurez de piel y pulpa, que alcanzó de forma lenta en el tiempo, beneficiada por un clima de temperatura y humedad óptimas. Durante la vendimia se desarrolló el proceso selectivo de la uva, en viña y mesa de selección.

VIÑEDOS

PARCELA	113
Código P.V.	AK383
Variedad	***Carinyena***
Año de plantación	1974
Orientación	Nord-Oeste
Suelo	Calcáreo
Sistema de conducción	Vasos
Poda	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 10-12ºC. Fermentación en barrica a temperatura controlada entre 23-25ºC con levadura autóctona.

CRIANZA
Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés. Fecha de salida de barrica (29/01/15). 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 290 botellas en MARZO del 2015

COUPAGE
100% Carinyena

ANALISIS
Grado alcohólico: 13.7%
Acidez total tartárico: 6.0 g/l
Acidez volátil: 0.70g/l
Azúcares reductores: 1.1 g/l
Dióxido de azufre libre: 23mg/l
Dióxido de azufre total: 55mg/l
PH: 3.34

Parañy 2013

NOTAS DE CATA
Color berenjena intenso con bordes violáceos y amplia lágrima. Aroma fresco e intenso de frutas rojas maduras, ciruela seca, especias y balsámicos. Estructura media, mineral, afrutado, marcada acidez, vivo y con taninos dulces. Persistente, sabroso y largo postgusto.