



fincaVilaDelloPs

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

## Viladellops Garnatxa 2018



**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 2018

Año con una climatología muy favorable en el ciclo vegetativo de la planta. Marcado principalmente por unas precipitaciones abundantes en los periodos más necesarios, y gracias también a unas temperaturas óptimas, se alcanzó un correcto desarrollo vegetativo de la cepa, contando con suficientes recursos para completar todo su ciclo de manera excelente. La uva se recogió, con una maduración completa de piel y pulpa, y una muy destacada riqueza aromática.

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

### VIÑEDOS

<b>PARCELA</b>	44	37
<b>Variedad</b>	<i>Garnatxa</i>	<i>Garnatxa</i>
<b>Año de plantación</b>	1989	2007
<b>Orientación</b>	Noroeste	Noroeste
<b>Suelo</b>	Calcáreo (Fósiles)	Calcáreo y muy pobre
<b>Sistema de conducción</b>	Doble cordón a 1.80	Doble cordón a 1.80
<b>Poda</b>	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 depósito a temperatura de 10-12°C. Fermentación en depósito a temperatura controlada entre 20-24°C de cada garnacha por separado.

### **COUPAGE**

Se realiza un coupage con los vinos más frescos y afrutados de las garnachas seleccionadas para este vino joven.

El vino permanece en crianza en depósito hasta su embotellado.

### **EMBOTELLADO**

Después de su clarificación y estabilización, se embotellaron 30.000 botellas en Abril del 2019.



### **ANALISIS**

Grado alcohólico: 13.5%  
Acidez total tartárico: 5.4 g/l  
Acidez volátil: 0.34g/l  
Azúcares reductores: 1.1 g/l  
Dióxido de azufre libre: 25mg/l  
Dióxido de azufre total: 60mg/l  
PH: 3.34

*Garnatxa 44*

### **COUPAGE**

70% Garnatxa 44  
30% Garnatxa 37

## **Viladellops Garnatxa 2018**

### **NOTAS DE CATA**

Color cereza granate de capa media, con borde violáceo. Aroma fresco, intenso, de frutas rojas. Estructura media, bien equilibrado, afrutado y con taninos dulces. Persistente, sabroso y rico en aromas.