



fincaVilaDelloPs

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

## Finca Viladellops Tinto 2018



**PRODUCTOR:**  
VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L.

**PROPIETARI:**  
Marcelo Desvalls

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN:**  
D.O.P. PENEDEÈS.

**ZONA DE PRODUCCIÓ:**  
Massís del Garraf, una extensió de 15 km de serralada en el litoral mediterrani amb terrenys calcaris i amb presència de fòssils marins.  
*Vi ecològic*

### COLLITA 2018

Any amb una climatologia molt favorable en el cicle vegetatiu de la planta. Marcat principalment per unes precipitacions abundants en els períodes més necessaris i també a unes temperatures òptimes aconseguint un correcte desenvolupament vegetatiu del cep, comptant amb suficients recursos per a completar tot el seu cicle de manera Excel·lent. El raïm es va recollir amb una maduració completa tant en la pell com la polpa, a més d'una destacada riquesa aromàtica.

### VINYES

<b>PARCEL·LA</b>	<b>44</b>
<b>Varietat</b>	<b>Garnatxa</b>
<b>Any de plantació</b>	<b>1989</b>
<b>Orientació</b>	<b>Nord-oest</b>
<b>Sòl</b>	<b>Calcari (Fòssils)</b>
<b>Sistema de conducció</b>	<b>Doble cordó a 1.80</b>
<b>Poda</b>	<b>Curta (1 borro)</b>



fincaVilaDelloPs

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

### **VINIFICACIÓ**

Verema manual amb selecció en vinya i taula de selecció. El raïm es recull amb caixes de 15kg. Maceració Pre-fermentativa en depòsit a temperatura de 12-15°C. Fermentació amb llevats indígenes/ autòctones en depòsit a temperatura controlada entre 23-27°C de cada varietat per separat.

### **CRIANÇA**

Criança durant 12 mesos en bótes de roure francès. Data de sortida de bóta (20/01/20). Es realitza una selecció de les millors bótes per fer el millor coupage possible. Criança del vi en depòsit fins el seu embotellat.

### **EMBOTELLAT**

Es van embotellar 10.000 ampolles al Abril del 2020.



### **ANÀLISI**

Grau alcohòlic: 14%  
Acidesa total tartàric: 5.7 g/l  
Acidesa volàtil: 0.47 g/l  
Sucres reductors: <0.5g/l  
Diòxid de sofre lliure: 22mg/l  
Diòxid de sofre total: 61mg/l  
PH: 3.40

### **COUPAGE**

100% Garnatxa

## **Finca Viladellops Tinto 2018**

### **NOTES DE TAST**

Negre color granats ben cobert. Aromes minerals i de fruita negra, matisos especiats de raïm ben macerat. En boca és potent, saborós, carnós, amb notes de regalèssia i torrefactes. El vi té una bona acidesa, volum i estructura.