



fincaVilaDelloPs

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

PARAÑY 2016



PRODUCTOR:

VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L.

PROPIETARI:

Marcelo Desvalls

DENOMINACIÓ D'ORIGEN:

D.O.P. PENEDES-MASSIS DEL GARRAF

ZONA DE PRODUCCIÓ:

Massís del Garraf, una extensió de 15 km de cordillera en el litoral mediterrani amb terrenys calcaris i amb presència de fòssils marins.

Vi ecològic

COLLITA 2016

Excel·lent desenvolupament de la planta al llarg del seu cicle anual. Amb precipitacions mitjanes-altes molt ben distribuïdes al llarg de l'any i les temperatures ideals, es va aconseguir un correcte desenvolupament vegetatiu de la soca. Tenia suficients reserves d'aigua per completar tot el cicle.

El raïm va experimentar una molt bona maduresa de la pell i la polpa, que va arribar lentament al llarg del temps i es va beneficiar d'un clima de temperatura i humitat òptimes. Durant la collita es va desenvolupar el procés selectiu del raïm a la taula de vinya i selecció.

VINYES

PARCEL·LA	113
Codificació P.V.	AK383
Varietat	<i>Cariyena</i>
Any de plantació	1974
Orientació	Nord-Oeste
Terreny	Calcarí
Sistema de conducció	En vas
Poda	Curta (1 borro)



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 recollit en caixes de 15kg. Maceració pre-fermentativa en bóta oberta a temperatura de 10-12°C. Fermentació en bóta a temperatura controlada entre 23-25°C amb llevats autóctons.

CRIANÇA

Criança durant 12 mesos en bótes de roure francès. Data de sortida de bóta (31/01/18). 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 292 ampolles al Abril 2018



COUPAGE
100% Carinyena

ANÀLISI

Grau alcohòlic: 14%
Acidessa total tartàric: 5.3 g/l
Acidessa volàtil: 0.68g/l
Sucres reductors: 0.2 g/l
Diòxid de sofre lliure: 20mg/l
Diòxid de sofre total: 78mg/l
PH: 3.35

Parañy 2016

NOTES DE TAST

Color esberginia intens amb vores violacis i àmplia llàgrima. Aroma fresc i intens de fruites vermelles madures, pruna seca, espècies i balsàmics. Estructura mitjana, mineral, afruitat, marcada acidessa, viu i amb tanins dolços. Persistent, saborós i llarg postgust.