



fincaVilaDelloPs

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

Viladellops Garnatxa 2021



PRODUCTOR:
VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L.

PROPIETARI:
Marcelo Desvalls

DENOMINACIÓ D'ORIGEN:
D.O.P. PENEDÈS – MASSIS DEL GARRAF

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 2021

La climatologia d'aquest any va ser molt favorable pel cicle vegetatiu de la planta. Marcat principalment per unes precipitacions bastant abundants durant els períodes primaverals i també donat per unes temperatures òptimes. El cep va assolir un bon desenvolupament vegetatiu comptant amb els recursos suficients per a completar tot el seu cicle de manera excel·lent. El raïm es va recollir amb una maduració completa tan en pell com la polpa a més d'una correcta riquesa aromàtica. Durant la verema es va fer una selecció en vinya i taula de selecció.

VINYES

PARCEL·LA	44	37
Varietat	Garnatxa	Garnatxa
Any de plantació	1989	2007
Orientació	Nord-oest	Nord-oest
Sòl	Calcaris (Fòssils)	Calcaris i molt pobre
Sistema de conducció	Doble cordó a 1.80	Doble cordó a 1.80
Poda	Curta (1 borro)	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 és recull en caixes de 15kg. Maceració pre-fermentada en dipòsit a temperatura de 10-12°C. Fermentació en dipòsit a temperatura controlada entre 20-24°C de cada garnatxa per separat.

COUPAGE

Es realitza un coupage amb els vins més frescos i afruitats de les garnatxes seleccionades per aquest vi jove.

El vi roman en criança en dipòsits fins el seu embotellat.

EMBOTELLAT

Després de la seva clarificació i estabilizació, es van embotellar 30.000 ampolles al Gener del 2022.



ANÀLISI

Grau alcohòlic: 13.1%
Acidesa total tartàrica: 5.5 g/l
Acidesa volàtil: 0.27g/l
Sucre reductors: < 0.5 g/l
Diòxid de sofre lliure: 20 mg/l
Diòxid de sofre total: 45 mg/l
PH: 3.35

Garnatxa 44

COUPAGE

70% Garnatxa 44
30% Garnatxa 37

Viladellops Garnatxa 2021

NOTES DE TAST

Color cirera granats de capa mitja, amb entorn violeta. Aroma fresc, intens, afruitat. Estructura mitja, ben equilibrat, afruitat i amb tanins dolços. Persistent, saborós i ric en aromes.