

Finca Viladellops Tinto 2019 PRODUCTOR: VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L. PROPIETARIO: Marcelo Desvalls DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.P PENEDES-SUBZONA MASSIS DELGARRAF 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

Finca Viladellops Tinto 2019

PRODUCTEUR : VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L.

PROPRIÉTAIRE : Marcelo Desvalls

APPELLATION D'ORIGINE : D.O.P PENEDES-ZONE MASSIS DEL GARRAF ESPAGNE

ZONE DE PRODUCTION : Massif du Garraf, une chaîne de montagnes de 15 km sur la côte méditerranéenne avec des sols calcaires et la présence de fossiles marins. Vin biologique

COSECHA 2019 Año con una climatología excelente para 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 muy buen 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 amplia riqueza aromática. Durante la vendimia se desarrolló el proceso selectivo de la uva, en viña y mesa de selección.

VENDANGE 2019 Une année avec d'excellentes conditions climatiques pour le cycle végétatif de la plante. Marquée principalement par des précipitations abondantes aux périodes les plus nécessaires, et aussi grâce à des températures optimales, la vigne s'est très bien développée, avec des ressources suffisantes pour accomplir tout son cycle de manière excellente. Les raisins ont été récoltés avec une pleine maturité de la peau et de la pulpe, et une large gamme de richesse aromatique. Lors des vendanges, les raisins ont été récoltés de manière sélective dans le vignoble et sur la table de tri.

Viñedos

PARCELA 44 Variedad Garnatxa Año de plantación 1989 Orientación Noroeste Suelo Calcáreo (Fósiles) Sistema de conducción Doble cordón a 1.80 Poda Corta (1 yema)

Vignobles

PARCELLE 44

Cépage Grenache

Année de plantation 1989

Orientation nord-ouest

Sol calcaire (fossiles)

Système de conduite Cordon double à 1,80 Taille Taille courte (1 bourgeon)

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 12-15°C. Fermentación con levadura indígena/autóctona en depósitos a temperatura controlada entre 23-27°C.

VINIFICATION Vendanges manuelles avec sélection dans le vignoble et table de sélection. Les raisins sont récoltés dans des caisses de 15 kg. Macération pré-fermentaire en cuve à une température de 12-15°C. Fermentation avec des levures indigènes/autochtones dans des cuves à une température contrôlée de 23-27°C.

CRianza Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés. Fecha de salida de barrica (1/2/21). Se realiza una selección de las mejores barricas para hacer el mejor coupage posible. Crianza del vino en depósito hasta su embotellado.

ELEVAGE Élevé pendant 12 mois en fûts de chêne français. Date de libération du baril (1/2/21). Une sélection des meilleurs fûts est effectuée afin d'obtenir le meilleur coupage possible. Vieillessement du vin en cuves jusqu'à la mise en bouteille.

EMBOTELLADO Se embotellaron 10.000 botellas en abril del 2021

MISE EN BOUTEILLE 10 000 bouteilles en avril 2021.

ANALISIS Grado alcohólico: 14,5% Acidez total tartárico: 5.8 g/l Acidez volátil: 0.59g/l Azúcares reductores: Dióxido de azufre libre: 23mg/l Dióxido de azufre total: 71mg/l PH: 3.35

ANALYSE

Contenu d'alcool : 14,5%

Acidité tartrique totale : 5,8 g/l

Acidité volatile : 0,59g/l

Sucres réducteurs :

Dioxyde de soufre libre : 23mg/l

Dioxyde de soufre total : 71mg/l

PH : 3,35

COUPAGE 90% Grenache 10% autres

Finca Viladellops Tinto 2019 NOTAS DE CATA Tinto color granate bien cubierto. Aromas minerales y de fruta negra, matices especiados de uva bien macerada. En boca es intenso, sabroso, carnoso, con notas de regaliz y torrefactos. El vino tiene una buena acidez, amplio volumen y suave estructura.

Finca Viladellops Tinto 2019

NOTES DE DÉGUSTATION Vin rouge de couleur grenat bien couvert. Arômes minéraux et de fruits noirs, nuances épicées de raisins bien macérés. En bouche, il est intense, savoureux, charnu, avec des notes de réglisse et de café torréfié. Le vin présente une bonne acidité, un volume ample et une structure souple.