

Viladellops Garnatxa 2021

PRODUCTOR: VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L. PROPIETARIO: Marcelo Desvalls
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.P. PENEDEÈS – MACIZO DEL GARRAF 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

Viladellops Garnatxa 2021

PRODUCER:

Viladellops Vinícola S.L.

OWNER: Marcelo Desvalls

APPELLATION OF ORIGIN: DO PENEDEÈS SPAIN

PRODUCTION AREA: Garraf Massif, a 15-kilometre stretch of mountain range on the Mediterranean coast with calcareous soils and the presence of marine fossils. Organic vineyards. Organic viticulture. **Organic wine**

COSECHA 2021 Año con una climatología excelente para el ciclo vegetativo de la planta. Marcado principalmente por unas precipitaciones idóneas 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.

HARVEST 2019 Year with an excellent weather conditions for the plants' vegetative cycle. Marked mainly by abundant rainfall in the most necessary periods, and thanks to optimal temperatures, the vines developed very well, with sufficient resources to complete their entire cycle in an excellent manner. The grapes were harvested with fully ripened skin and pulp, and offer a wide range of aromatic richness. During the harvest, the grapes were selectively harvested in the vineyard and on the sorting table.

VIÑEDOS PARCELA 44 37 Variedad Garnatxa negra Garnatxa negra Año de plantación 1989 2007 Orientación Noroeste Noroeste Suelo Calcáreo (Fósiles) Calcáreo y muy pobre Sistema de conducción Doble cordón a 1.80 Doble cordón a 1.80 Poda Corta (1 yema) Corta (1 yema)

VINEYARDS

PLOT 44 37

Variety red Garnacha red Garnacha

Year of planting 1989 2007

Orientation North-west Northwest Northwest

Soil Calcareous (Fossils) Calcareous and very poor soil

Pruning and training system Double cordon at 1.80 Double cordon at 1.80

Pruning Short (1 bud) Short (1 bud)

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 durante 12- 24h. 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 Enero del 2022.

WINEMAKING Manual harvest with selection in the vineyard and selection table. The grapes are harvested in 15kg boxes. Pre-fermentative maceration in stainless steel vats at a temperature of 10-12°C for 12-24 hours. Fermentation in vats at a controlled temperature of 20-24°C of each Garnacha separately.

COUPAGE Blending of the freshest and fruitiest wines from the Garnacha grapes especially selected for this young wine. Aged in vats until bottling.

BOTTLING After clarification and stabilisation, 30,000 bottles were bottled in January 2022.

ANALISIS Grado alcohólico: 13.1% Acidez total tartárico: 5.5 g/l Acidez volátil: 0.27g/l Azúcares reductores:

ANALYSIS

Alcohol content: 13.1%

Total tartaric acidity: 5.5 g/l

Volatile acidity: 0.27g/l

Reducing sugars: 0.5 g/l

Free sulphur dioxide: 20mg/l

Total sulphur dioxide: 45mg/l/3.35

PH:

Red Garnacha 44

COUPAGE 70% red Garnacha 44

30% red Garnacha 37

Viladellops Garnatxa 2021

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.

TASTING NOTES Medium-depth garnet cherry colour with a violet rim. Fresh, intense red fruit aroma. Medium structure, well balanced, fruity, with sweet tannins. Persistent, tasty and rich in aromas.