

PARAÑY 2016

PRODUCTOR: VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L. PROPIETARIO: Marcelo Desvalls  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.P. PENEDES – MASSIS 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

**PRODUCER:**

Viladellops Vinícola S.L.

**OWNER:** Marcelo Desvalls

**APPELLATION OF ORIGIN:** DO PENEDES 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 wine**

COSECHA 2016 Año con un desarrollo moderado durante todo el ciclo vegetativo de la planta. Marcado principalmente por unas precipitaciones muy bajas, aunque suficientes, y gracias también a unas temperaturas favorables, se alcanzó un correcto desarrollo vegetativo de la cepa, contando con suficientes recursos para completar todo su ciclo de manera óptima. La uva se recogió, con una madurez que fue costosa y lenta pero completa de piel y pulpa, y una importante riqueza aromática. Durante la vendimia se desarrolló el proceso selectivo de la uva, en viña y mesa de selección.

**HARVEST 2016** A year of moderate development throughout the plant's vegetative cycle. Marked mainly by very scarce rainfalls, although sufficient, and also thanks to favourable temperatures, the vines developed correctly, with sufficient resources to complete their entire cycle in an optimal manner. Harvested after a slow and difficult ripening, but the grapes' skins and pulps are intense, with an important aromatic richness. During the harvest the grapes were selectively harvested in the vineyard and on the sorting table.

**VINEYARDS**

PLOT 113

Code P.V. AK383

Variety Cariñena

Year of plantation 1974

Orientation North-West

Soil Calcareous

Pruning and training system Goblet

Pruning 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 barrica abierta a temperatura de 10-12°C. Fermentación en barrica a temperatura controlada entre 23-25°C con levadura indígena/autóctona.

**WINEMAKING** Manual harvest with selection in the vineyard and selection table. The grapes are harvested in 15kg crates. Pre-fermentative maceration in open oak barrels at a temperature of 10-12°C. Barrel fermentation at controlled temperature of 23-25°C with indigenous yeasts.

**CRianza** Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés. Fecha de salida de barrica (31/01/18). Se realiza una selección de las mejores barricas para hacer el mejor coupage posible. Crianza del vino en depósito hasta su embotellado. **EMBOTELLADO** Se embotellaron 292 botellas el 12 de Abril del 2018

**AGEING** Aged for 12 months in French oak barrels. Date of release from barrel (31/01/18). A selection of the best barrels is made to guarantee the best possible coupage. Ageing of the wine in vats until bottling.

**BOTTLING** 292 bottles were bottled on 12 April 2018.

**COUPAGE** 100% Cariñena

**ANALISIS** Grado alcohólico: 14.0% Acidez total tartárico: 5.3 g/l Acidez volátil: 0.68g/l Azúcares reductores: 0.2 g/l Dióxido de azufre libre: 20mg/l Dióxido de azufre total: 78mg/l PH: 3.35

**ANALYSIS**

Alcohol content: 14.0%

Total tartaric acidity: 5.3 g/l

Volatile acidity: 0.68g/l

Reducing sugars: 0.2 g/l

Free sulphur dioxide: 20mg/l

Total sulphur dioxide: 78mg/l

PH: 3.35

Parany 2016

NOTAS DE CATA Color berenjena intenso con bordes violáceos y amplia lágrima. Aroma fresco e intenso de frutas rojas maduras, ciruela seca, especias y balsámicos.

Estructura media, mineral, afrutado, marcada acidez, vivo y con taninos dulces.

Persistente, sabroso y largo postgusto.

**TASTING NOTES** Intense aubergine colour with violet rims and wide legs. Fresh and intense aroma of ripe red fruits, dried plum, spices and balsamic. Medium structure, mineral, fruity, marked acidity, lively and with sweet tannins. Persistent, tasty, with a long aftertaste.