

PARAÑY 2016

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

PRODUCTEUR : VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L.

PROPRIÉTAIRE : Marcelo Desvalls

APPELLATION D'ORIGINE : DO PENEDÈS - MASSIS DEL GARRAF ESPAGNE

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

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.

VENDANGE 2016 Une année de développement modéré tout au long du cycle végétatif de la plante. Marquée principalement par une pluviométrie très faible, bien que suffisante, et également grâce à des températures favorables, la vigne s'est développée correctement, avec des ressources suffisantes pour accomplir tout son cycle de manière optimale. Les raisins ont été récoltés, avec une maturation lente et coûteuse, mais pleine de peau et de pulpe, et une importante richesse aromatique. Lors des vendanges, les raisins ont été récoltés de manière sélective dans le vignoble et sur la table de tri.

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.

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 barriques ouvertes à une température de 10-12°C. Fermentation en barrique à une température contrôlée de 23-25°C avec des levures indigènes.

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

ELEVAGE Élevé pendant 12 mois en fûts de chêne français. Date de libération du baril (31/01/18). Une sélection des meilleurs fûts est effectuée pour réaliser le meilleur coupage possible. Vieillessement du vin en cuves jusqu'à la mise en bouteille.

MISE EN BOUTEILLE 292 bouteilles le 12 avril 2018.

COUPAGE 100% Carignan

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

ANALYSE

Contenu d'alcohol : 14,0%

Acidité tartrique totale : 5,3 g/l

Acidité volatile : 0,68g/l

Sucres réducteurs : 0,2 g/l

Anhydride sulfureux libre : 20mg/l

Anhydride sulfureux total : 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.

NOTES DE DÉGUSTATION Couleur aubergine intense avec des bords violets et une larme large. Arôme frais et intense de fruits rouges mûrs, de prune séchée, d'épices et de balsamique. Structure moyenne, minérale, fruitée, acidité marquée, vive et avec des tanins doux. Fin de bouche persistante, savoureuse et longue.