



finca VilaDelloPs

SELECCIÓ GARNATXA 2021 ECO



VARIEDAD

100% **Garnatxa negra** procedente de viña ecológica propiedad de Marcelo Desvalls en el **Massís del Garraf**.

DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico: 14º
Acidez total tartárica: 6.0 g/l
Acidez Volátil: 0.52 g/l
Azúcares reductores: <0,5 g/l
Dióxido de azufre libre: 22 mg/l
Dióxido de azufre total: 70 mg/l
PH: 3,30
Alérgenos: Contiene sulfitos.

VIÑEDOS

Año plantación: 1989
Orientación: Noroeste
Suelo: Calcáreo (fósiles)
Sistema de conducción: Doble cordón a 1,80
Poda: Corta (una yema)

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15Kg con selección en viña y mesa.

Fermentación con levadura indígena/autóctona en barreños de 500 litros solo con *pigeage* o bazuqueo con temperatura controlada entre 23º y 27º

Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés. Salida de barrica el 21 de diciembre de 2022. Crianza del vino en depósito hasta el embotellado.

Embotellado de 15347 botellas en formato 75cl y 252 botellas en formato 150cl en enero de 2023.

NOTA DE CATA

Color Granate rubí.

Aromas minerales, matices especiados con notas de sotobosque.

En boca resalta por su equilibrio, tanino fino estructura y marcada frescura.

