



finca VilaDelloPs

PARANY 2019 ECO



VARIEDAD

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

DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico: 13,5º
Acidez total tartárica: 5,8g/l
Acidez Volátil: 0,62g/l
Azúcares reductores: 0,17g/l
Dióxido de azufre libre: 21mg/l
Dióxido de azufre total: 70 mg/l
PH: 3,43
Alérgenos: Contiene sulfitos.

VIÑEDOS

Año plantación: 1974
Orientación: Noroeste
Suelo: Calcáreo
Sistema de conducción: Vasos
Poda: Corta (una yema)

ELABORACIÓN

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

Maceración pre-fermentativa en barrica abierta a temperatura de 10-12º.

Fermentación con levadura indígena/autóctona en barrica a temperatura controlada entre 23 y 25º.

Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés. Salida de barrica el 18 de enero de 2021. Permanece en depósito hasta su embotellado.

Embotellado de 290 botellas el 22 de marzo de 2021.

NOTA 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.

