



finca VilaDelloPs

## PARANY 2019 ECO



### VARIETAT

100% **Carinyena** procedent de vinya ecològica propietat de Marcelo Desvalls al **Massís del Garraf**.

### DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 13.5º  
Acidesa total tartàrica: 5,8 g/l  
Acidesa volàtil: 0,62 g/l  
Sucre reductors: 0.17 g/l  
Diòxid de sofre lliure: 21 mg/l  
Diòxid de sofre total: 70 mg/l  
PH: 3,43  
Al·lèrgens: Conté sulfits

### VINYES

Any plantació: 1974  
Orientació: Nord-oest  
Terreny: Calcari  
Sistema de conducció: Vasos  
Poda: Curta (un borro)

### ELABORACIÓ

**Collita** manual en caixes de 15Kg amb selecció en vinya i taula.  
**Maceració** pre-fermentativa en bota oberta a temperatura de 10-12º.

**Fermentació** amb llevats autòctons en bota a temperatura controlada entre 23 y 25º.

**Criança** durant 12 mesos en botes de roure francès. Sortida de bota el 18 de gener de 2021. Criança en dipòsit fins al embotellat.

**Embotellat** de 290 ampolles de 0.75l el 22 de març de 2022.

### NOTA DE TAST

Color albergínia intens amb vores violacis i àmplia llàgrima.

Aroma fresc i intens de fruites vermelles madures, pruna seca, espècies i balsàmics.

Estructura mitjana, mineral, afruïtat, marcada acidesa, viu i amb tanins dolços. Persistent, saborós i amb llarg postgust.

