



finca VilaDelloPs

SELECCIÓ GARNATXA 2021 ECO



VARIETAT

100% **Garnatxa negra** procedent de vinya ecològica propietat de Marcelo Desvallés al **Massís del Garraf**.

DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 14º
Acidesa total tartàrica: 6,0 g/l
Acidesa volàtil: 0,52 g/l
Sucre reductors: <0,5 g/l
Diòxid de sofre lliure: 22 mg/l
Diòxid de sofre total: 70 mg/l
PH: 3,30
Al·lèrgens: Conté sulfits

VINYES

Any plantació: 1989
Orientació: Nord-oest
Terreny: Calcari (fòssils)
Sistema de conducció: Doble cordó a 1,80
Poda: Curta (un borro)

ELABORACIÓ

Collita manual en caixes de 15Kg amb selecció en vinya i taula.
Fermentació amb llevats autòctons en cubells de 500 litres amb *pigeage* o barruqueig a temperatura controlada entre 23º y 27º.
Criança durant 12 mesos en botes de roure francès. Sortida de bota el 21 de desembre de 2022. Criança del vi en dipòsit fins al embotellat.
Embotellat de 15347 ampolles en format de 75cl i 252 ampolles en format de 150cl al gener de 2023.

NOTA DE TAST

Color granat-rubí.
Aromes minerals, matisos especiats amb notes de sotabosc.
A la boca ressalta pel seu equilibri, taní fi, estructura i marcada frescor.

