



finca VilaDelloPs

TURO DE LES ABELLES 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: 5,8g/l
Acidez Volátil: 0,49g/l
Azúcares reductores: <0,5g/l
Dióxido de azufre libre: 22mg/l
Dióxido de azufre total: 80 mg/l
PH: 3,37
Alérgenos: Contiene sulfitos.

VIÑEDOS

Año plantación: 2001
Orientación: Noroeste
Suelo: Calcáreo muy pobre
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.

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

Fermentación con levadura indígena/autóctona en barrica a temperatura controlada entre 23 y 27º.

Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés. Salida de barrica el 22 de noviembre de 2022.

Embotellado de 3108 botellas en formato 75cl y 60 botellas en formato 150cl el 28 de febrero de 2023.

NOTA DE CATA

Color Granate bien cubierto.

Aromas minerales y de fruta negra, matices especiados de uva bien macerada.

En boca es potente y largo, sabroso, carnoso, con notas de regaliz y torrefactos.

El vino tiene muy buen equilibrio entre acidez, volumen y estructura.

