



fincaViladelloPs

TURO DE LES ABELLES 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: 5,8g/l
Acidesa volàtil: 0,49g/l
Sucre reductors: <0,5g/l
Diòxid de sofre lliure: 22mg/l
Diòxid de sofre total: 80 mg/l
PH: 3,37
Al·lèrgens: Conté sulfits

VINYES

Any plantació: 2001
Orientació: Nord-oest
Terreny: Calcari molt pobre
Sistema de conducció: Espatllera a 1,80
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 27º.

Criança durant 12 mesos en botes de roure francès. Sortida de bota el 22 de novembre de 2022.

Embotellat de 3108 ampolles en format 75cl y 60 ampolles en format 150cl el 28 de febrer de 2023.

NOTA DE TAST

Color Granat ben cobert.

Aromes minerals i de fruita negra, matisos especiats de raïm ben macerat.

A la boca és potent i llarg, saborós, carnós, amb notes de regalèssia i torrefactes.

El vi té molt bon equilibri entre acidesa, volum i estructura.

