



fincaViladelloPs

VILADELLOPS GARNATXA 2022 ECO



VARIEDAD

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

DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico: 13,5º

Acidez total tartárica: 5,1 gl

Acidez Volátil: 0.33 g/l

Azúcares reductores: 1,0 g/l

Dióxido de azufre libre: 23 mg/l

Dióxido de azufre total: 65 mg/l

PH: 3,48

Alérgenos: Contiene sulfitos.

VIÑEDOS

| | | |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| Año Plantación | 1989 | 2012 |
| Orientación | Noroeste | Norte |
| Suelo | Calcáreo (fósiles) | Argiloso Calcáreo |
| Sistema de conducción | Doble cordón a 1,80 | Doble cordón a 1,80 |
| Poda | Corta (una yema) | Corta (una yema) |

ELABORACIÓN

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

Fermentación con levadura indígena/autóctona en depósito a temperatura controlada entre 20º y 24º.

El vino permanece en depósito hasta el embotellado.

Embotellado de 35000 botellas en formato 75cl y 100 botellas en formato 150cl en febrero de 2023.

NOTA DE CATA

Color cereza granate de capa media, con borde violáceo.

Aroma fresco, intenso y de frutas rojas.

Estructura media, bien equilibrado, afrutado y con taninos dulces.

Persistente, sabroso y rico en aromas.

