



finca VilaDelloPs

VILADELLOPS GARNATXA 2023 ECO



VARIETAT

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

DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 13,5°
Acidesa total tartàrica: 5,0 g/l
Acidesa volàtil: 0,37 g/l
Sucre reductors: 1.00 g/l
Diòxid de sofre lliure: 23 mg/l
Diòxid de sofre total: 48 mg/l
PH: 3,47
Al·lèrgens: Conté sulfits

VINYES

Any Plantació	1989	2007
Orientació	Nord-oest	Nordoest
Terreny	Calcarí (fòssils)	Calcarí molt pobre
Sistema de conducció	Doble cordó a 1,80	Doble cordó a 1,80
Poda	Curta (un borró)	Curta (un borró)

ELABORACIÓ

Collita manual en caixes de 15Kg amb selecció en vinya i taula.

Maceració pre-fermentativa en dipòsit a temperatura de 10-12°C durant 12-24 hores.

Fermentació en dipòsit a temperatura controlada entre 20° i 24°.

El vi roman en criança en dipòsit fins l'embotellat.

Embotellat després de la seva clarificació i estabilització de 35000 ampolles en febrer de 2024

NOTA DE TAST

Color cirera granat de capa mitjana, amb vora violaci.

Aroma fresc, intens i de fruites vermelles.

Estructura mitjana, ben equilibrat, afruitat i amb tanins dolços. Persistent, saborós i ric en aromes.

