

ambre



Variedad de uva Garnacha roja y garnacha tinta

Vendimia Cosecha manual con cajas y selección manual de las uvas.

Fecha de la vendimia Con las uvas un poco sobremaduras

Elaboración

Ebullición del mosto de garnacha tinta y mezcla con el mosto de garnacha roja en barricas, donde fermenta hasta que la fermentación se detiene espontáneamente.

No se han añadido sulfitos al vino para su conservación y no se han practicado clarificaciones, filtraciones ni correcciones en todo el proceso. Tampoco se ha añadido alcohol.

Datos analíticos

Grado alcohólico 12,9%VOL

Acidez total 3,63 g/l

Acidez volátil 0,92 g/l

pH 3,64

Azúcar residual 157,4 g/l

Anhidrido sulfuroso total <10 mg/l

Anhidrido sulfuroso total libre <7 mg/l

Datos vitícolas

Parcela vinya del camí d'Espolla (0,50ha)

Tipo de suelo Jabre granítico

Exposición y altitud norte-sur a 90 metros

Portainjerto Ruggeri 140

Sistema de conducción vaso

Año de plantación 1961

Marco de plantación 2,4x1,25 metros

Tratamientos Caldo bordelés - azufre en polvo

Abono - / -