

# demontre



**Cosecha** 2015      **Producción** 5000 botellas

**Varietal de uva** 90% garnacha - 10% cariñena

**Vendimia** Cosecha manual con cajas de 13 kilos y selección manual de las uvas

**Fecha de la vendimia** Garnacha: 05/09/2015 - cariñena: 15/09/2015

## Elaboración

Fermentación espontánea con lavaduras autóctonas durante 14 días, con 17 días de maceración.

Garnacha: elaborado en cubas subterráneas de obra, sin control de la temperatura. Conservación en las propias cubas de fermentación con un sangrado, en enero, a los depósitos de acero inoxidable.

Cariñena: elaborado en depósitos de acero inoxidable, con control de la temperatura. Conservación en depósitos de acero inoxidable y mezcla con la garnacha en enero.

No se han añadido sulfitos al mosto ni al vino y no se han practicado clarificaciones, filtraciones ni correcciones.

## Datos analíticos

**Grado alcohólico** 14,3%VOL

**Acidez total** 3,14 g/l

**Acidez volátil** 0,67 g/l

**pH** 3,75

**Azúcar residual** < 1 g/l

**Anhídrido sulfuroso total** <10 mg/l

**Anhídrido sulfuroso libre** <10 mg/l

## Datos vitícolas

**Parcela** Vinya de La Sureda (2,1 ha) - vinya del Palaguet (2,2 ha)

**Tipo de suelo** Jabre granítico - arcilla

**Exposición y altitud** Norte/sur - este/oeste a 90 metros

**Portainjerto** Ruggeri 140

**Sistema de conducción** guyot - vaso

**Años de plantación** 2000 - 1940

**Marco de plantación** 2,5x1,25 metres

**Tratamientos** Caldo bordelés - azufre en polvo

**Abono** Incorporación de restos de poda y vendimia compostados

