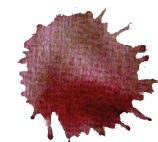


La sureda



Celler
La Gutina
vins i paisatge



Cosecha 2015 **Producción** 480 ampolles - AGOTADO

Variedad de uva 100% garnacha negra

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

Fecha de la vendimia 28/08/2015

Elaboración

Fermentación espontánea con levaduras autóctonas durante 10 días, con 18 horas de maceración.

Elaborado en depósitos de acero inoxidable, con control de la temperatura. Conservación en depósitos de acero inoxidable hasta el embotellado en enero de 2016.

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

Datos analíticos

Grado alcohólico 12,36% vol

Acidez total 3,51 g/l

Acidez volátil 0,53 g/l

pH 3,45

Sucre residual <1 g/l

Anhidrido sulfuroso total <10 mg/l

Anhidrido sulfuroso libre <10 mg/l

Datos vitícolas

Parcela Vinya de La Sureda (2,1ha)

Tipo de suelo Jabre granítico

Exposición y altitud Norte-sur a 90 metres

Portainjerto Ruggeri 140

Conducción guyot

Año de plantación 2000

Marco de plantación 2,5x1,25 metres

Tratamientos Caldo bordelés - azufre en polvo

Abono Incorporación de restos de poda y vendimia compostados

