



Cosecha 2018 **Producción** 2.200 ampolles

Varietad de uva 90% Garnacha blanca - 10% Garnacha gris

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

Fecha de la vendimia 23/08/2018 Garnacha blanca - 23/08/2018 Garnacha gris

Elaboración Garnacha blanca - Despalillado y prensado con prensa vertical y sucesiva fermentación espontánea con levaduras autóctonas durante 13 días, 8 días de infusión de pieles, en depósitos de acero inoxidable. Control de temperatura (18°). Crianza sobre lías. Conservación en depósitos de acero inoxidable hasta el embotellado en febrero de 2019.

Garnacha gris - Despalillado y prensado con prensa vertical y sucesiva fermentación espontánea con levaduras autóctonas durante 11 días, 8 días de infusión de pieles, en depósitos de acero inoxidable. Control de la temperatura (18°). Crianza sobre lías. Conservación en depósitos de acero inoxidable y mezcla con la garnacha gris antes del embotellado en febrero de 2019.

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

Datos vitícolas

Zona vinícola Alt Empordà - Catalunya

Parcelas garnacha blanca - vinya Joanet (0,35ha) - vinya Prat tancat (0,51ha)
garnacha gris - vinya del camí d’Espolla (0,50ha)

Tipo de suelo Jabre granítico

Exposición y altitud norte-sur a 90 metros

Portainjerto Richter 110 - Ruggeri 140

Sistema de conducción guyot - vaso

Años de plantación 2011 - 2012 - 1961

Marco de plantación 2,5x1,25 metros

Tratamientos Caldo bordelés – azufre en polvo

Datos analíticos

Grado alcohólico 13,5%VOL

Acidez total 3,42 g/l

Acidez volátil 0,34 g/l

pH 3,410

Azúcar residual < 1,0 g/l

Anhidrido sulfuroso total <10 mg/l

Anhidrido sulfuroso libre <7 mg/l

