



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.

Crianza con método solera.

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 - / -

