



Cosecha 2018 **Producción** 5000 botellas

Varietal de uva 80% garnacha tinta 20% cariñena

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

Fecha de la vendimia 03/09/2018 - 11/09/2018

Elaboración

Despalillado y estrujado con un 20% de uva entera.

GARNACHA - Fermentación espontánea con levaduras autóctonas durante 6 días, con 8 días de maceración.

CARIÑENA - Fermentación espontánea con levaduras autóctonas durante 12 días, con 10 días de maceración.

Elaborado en depósitos de acero inoxidable, con control de la temperatura. Conservación en depósitos de acero inoxidable.

Embotellado en mayo 2019.

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

Datos vitícolas

Zona vitivinícola Alt Empordà - Cataluña

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 metros

Tratamientos Caldo bordelés – azufre en polvo

Abono Incorporación de restos de poda y vendimia

Datos analíticos

Grado alcohólico 13,16%VOL

Acidez total 3,43 g/l

Acidez volátil 0,51 g/l

pH 3,69

Azúcar residual < 1 g/l

Anhídrido sulfuroso total <10 mg/l

Anhídrido sulfuroso libre <7 mg/l

