

s'agapó



Cosecha 2017 **Producción** 195 botellas

Varietal de uva 100% Garnacha blanca

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

Fecha de la vendimia 20/08/2017

Elaboración

Fermentación espontánea con levaduras autóctonas durante 13 días, con 13 días de maceración de pieles.

Elaborado en depósitos de acero inoxidable, con control de la temperatura. Crianza sobre lías. Conservación en depósitos de acero inoxidable hasta el embotellado en febrero de 2018.

Datos analíticos

Grado alcohólico 12,87%VOL

Acidez total 2,92 g/l

Acidez volátil 0,45 g/l

pH 3,62

Azúcar residual <1 g/l

Anhídrido sulfuroso total <10 mg/l

Anhídrido sulfuroso libre <7 mg/l

Datos vitícolas

Parcela vinya d'en Joanet (0,35ha) - vinya del Prat Tancat (0,51)

Tipo de suelo Jabre granítico

Exposición y altitud norte-sur a 90 metros

Portainjerto Richter 110

Sistema de conducción guyot - vaso

Años de plantación 2011 - 2014

Marco de plantación 2,5x1,25 metros

Tratamientos Caldo bordelés – azufre en polvo