

la sureda



Cosecha 2019 **Producción** 950 botellas

Varietal de uva 100% garnacha tinta

Vendimia Cosecha manual con cajas y selección manual de las uvas

Fecha de la vendimia 02/09/2019

Elaboración

Despalillado y sucesiva maceración con pieles para 15 horas.

Prensado con prensa vertical y sucesiva fermentación espontánea con levaduras autóctonas durante 18 días en depósitos de acero inoxidable.

Control de temperatura (19°). Conservación en depósitos de acero inoxidable hasta el embotellado en marzo de 2020.

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

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

Datos analíticos

Grado alcohólico 12,45% vol

Acidez total 3,82 g/l

Acidez volátil 0,41 g/l

pH 3,33

Sucre residual <1 g/l

Anhidrido sulfuroso total <10 mg/l

Anhidrido sulfuroso libre <7 mg/l

