

BarbaRoig



Cosecha 2018 **Producción** 500 botellas

Variedad de uva 100% Garnacha gris

Vendimia Cosecha manual nocturna con cajas.

Fecha de la vendimia 25/09/2018

Elaboración

Refrigeración de la uva para un día. Despalillado y sucesiva maceración con pieles para 4 horas.

Prensado con prensa vertical y sucesiva fermentación espontánea con levaduras propias durante 10 días en depósitos de acero inoxidable.

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

Parcela vinya del camí d'Espolla (0,50ha)

Tipo de suelo Jabre granítico

Exposición y altitud norte-sur a 90 metros

Porta injerto Ruggeri 140

Sistema de conducción vaso

Años de plantación 1961

Marco de plantación 2,5x1,25 metros

Tratamientos Caldo bordelés – azufre en polvo

Datos analíticos

Grado alcohólico 13,5%VOL

Acidez total 2,68 g/l

Acidez volátil 0,32 g/l

pH 3,60

Azúcar residual < 1 g/l

Anhídrido sulfuroso total <10 mg/l

Anhídrido sulfuroso libre <7 mg/l

