

idi



Cosecha 2017

Producción 2000 botellas

Variedad de uva 100% garnacha tinta

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

Fecha de la vendimia 01/09/2017

Elaboración

Fermentación espontánea con levaduras autóctonas durante 10 días, con 13 días de maceración.

Elaborado en depósitos de acero inoxidable, sin control de la temperatura.

Crianza de 12 meses en barricas. Embotellado en enero de 2018.

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

Datos vitícolas

Parcela vinya del corral (1,27 ha) - vinya del pirrosa (0,48 ha)

Tipo de suelo Jabre granítico y pizarra cuarcífera

Exposición y altitud norte-sur a 90 metros

Portainjerto Ruggeri 140

Sistema de conducción vaso

Años de plantación 1953, 1961, 1963 y 1968

Marco de plantación 2,5x1,25 metres

Producción media 1500 kg/ha

Tratamientos Caldo bordelés – azufre en polvo

Abono Incorporación de restos de poda y vendimia compostados

Datos analíticos

Grado alcohólico 14,28%VOL

Acidez total 3,44 g/l

Acidez volátil 1,15 g/l

pH 3,74

Azúcar residual <1 g/l

Anhídrido sulfuroso total <10 mg/l

Anhídrido sulfuroso libre <7 mg/l

