



Cosecha 2019 **Producción** 1.800 botellas

Varietal de uva 100% garnacha tinta

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

Fecha de la vendimia 03/09/2019 - 05/09/2019

Elaboración

Maceración carbónica de 10 días y sucesiva fermentación alcohólica con levaduras autóctonas entre 18 y 20 días.

Elaborado en depósitos de acero inoxidable, con control de la temperatura (18°). 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

Zona vitivinícola Alt Empordà - Cataluña

Parcela Vinya de La Sureda (2,1 ha)

Tipo de suelo Jabre granítico

Exposición y altitud Norte/sur a 90 metros

Portainjerto Ruggeri 140

Sistema de conducción guyot

Años de plantación 2000

Marco de plantación 2,5x1,25 metres

Tratamientos Caldo bordelés - azufre en polvo

Datos analíticos

Grado alcohólico 12,35%VOL

Acidez total 3,87 g/l

Acidez volátil 0,60g/l

pH 3,50

Azúcar residual 2,1 gr/L

Anhídrido sulfuroso total <10 mg/l

Anhídrido sulfuroso libre <7 mg/l



