

# ambre



La Guia de vins de Catalunya 2021  
Ambre de La Gutina  
Millor vi 2019

**Varietad de uva** Garnacha roja y garnacha tinta

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

**Fecha de la vendimia** Con las uvas un poco sobremaduras

## Elaboración

Ebullición del mosto de garnacha tinta y mezcla con el mosto de garnacha roja en barricas, donde fermenta hasta que la fermentación se detiene espontáneamente.

Crianza con método solera.

No se han añadido sulfitos al vino para su conservación y no se han practicado clarificaciones, filtraciones ni correcciones en todo el proceso. Tampoco se ha añadido alcohol.

## Datos analíticos

**Grado alcohólico** 12,9%VOL

**Acidez total** 3,63 g/l

**Acidez volátil** 0,92 g/l

**pH** 3,64

**Azúcar residual** 157,4 g/l

**Anhidrido sulfuroso total** <10 mg/l

**Anhidrido sulfuroso total libre** <7 mg/l

## Datos vitícolas

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

**Tipo de suelo** Jabre granítico

**Exposición y altitud** norte-sur a 90 metros

**Portainjerto** Ruggeri 140

**Sistema de conducción** vaso

**Año de plantación** 1961

**Marco de plantación** 2,4x1,25 metros

**Tractamientos** Caldo bordelés - azufre en polvo