



fincaVilaDelloPs

Viladellops Vinícola, SL 08734 Olèrdola (Barcelona) Spain
Phone +34 93 818 83 71 email: info@viladellops.com

Viladellops Garnatxa 2017



PRODUCTOR:
VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L.

PROPIETARI:
Marcelo Desvalls

DENOMINACIÓ D'ORIGEN:
D.O.P. PENEDES.

ZONA DE PRODUCCIÓ:
Massís del Garraf, una extensió de 15 kilòmetres de serralada en el litoral mediterrani amb terrenys calcaris i amb presència de fòssils marins
Vi ecològic

COLLITA 2017

Any amb una climatologia moderadament favorable en el cicle vegetatiu de la planta. Marcat principalment per unes precipitacions baixes, encara que suficients, i gràcies també a unes temperatures altes però òptimes, es va aconseguir un correcte desenvolupament vegetatiu del cep, comptant amb suficients recursos per completar tot el seu cicle de manera òptima. El raïm es va recollir amb una maduració que va ser molt ràpida però completa de pell i polpa, i una molt satisfactòria riquesa aromàtica.

Durant la verema es va desenvolupar el procés selectiu del raïm, en vinya i taula de selecció.

VINYES

PARCEL·LA	44	37
Varietat	Garnatxa	Garnatxa
Any de plantació	1989	2007
Orientació	Nord-oest	Nord-oest
Sòl	Calcari (Fòssils)	Calcari i molt pobre
Sistema de conducció	Doble cordó a 1.80	Doble cordó a 1.80
Poda	Curta (1 borró)	Curta (1 borró)



fincaVilaDelloPs

Viladellops Vinícola, SL 08734 Olèrdola (Barcelona) Spain
Phone +34 93 818 83 71 email: info@viladellops.com

VINIFICACIÓ

Verema manual amb selecció en vinya i taula de selecció. El raïm és recull en caixes de 15kg. Maceració pre-fermentada en dipòsit a temperatura de 10-12°C. Fermentació en dipòsit a temperatura controlada entre 20-24°C de cada garnatxa per separat.

COUPAGE

Es realitza un coupage amb els vins més frescos i afruitats de les garnatxes seleccionades per aquest vi jove.

El vi roman en criança en dipòsits fins el seu embotellat.

EMBOTELLAT

Després de la seva clarificació i estabilizació, es van embotellar 45.000 ampolles al Març del 2018.



ANALISI

Grau alcohòlic: 13.5%
Acidesa total tartàrica: 5.5 g/l
Acidesa volàtil: 0.34g/l
Sucre reductors: 0.5 g/l
Diòxid de sofre lliure: 25mg/l
Diòxid de sofre total: 50mg/l
PH: 3.32

Garnatxa 44

COUPAGE

70% Garnatxa 44
30% Garnatxa 37

Viladellops Garnatxa 2017

NOTES DE TAST

Color cirera granats de capa mitja, amb entorn violeta. Aroma fresc, intens, afruitat. Estructura mitja, ben equilibrat, afruitat i amb tanins dolços. Persistent, saborós i ric en aromes.