



fincaVilaDelloPs

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

Finca Viladellops Tinto 2014



PRODUCTOR:

VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L.

PROPIETARI:

Marcelo Desvalls

DENOMINACIÓ D'ORIGEN:

D.O.P. PENEDÈS.

ZONA DE PRODUCCIÓ:

Massís del Garraf, una extensió de 15 km de serralada en el litoral mediterrani amb terrenys calcaris i amb presència de fòssils marins.

Vi ecològic

COLLITA 2014

Any amb un desenvolupament moderat durant tot el cicle vegetatiu de la planta, motivat principalment per unes precipitacions mitjes-baixes, tot i que ben repartides en el transcurs de l'hivern i primavera. Es va assolir un correcte desenvolupament vegetatiu del cep i la planta va comptar amb suficients recursos per completar tot el cicle de manera òptima. El raïm va arribar a una maduresa mitja en pell i polpa, i es va beneficiar d'una important riquesa aromàtica.

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

VINYES

PARCEL·LA	44	37
Varietat	<i>Garnatxa</i>	<i>Syrah</i>
Any de plantació	1989	1989
Orientació	Nord-oest	Nord-oest
Sòl	Calcaris (Fòssils)	Calcaris (Fòssils)
Sistema de conducció	Doble cordó a 1.80	Doble cordó a 1.80
Poda	Curta (1 borro)	Curta (1 borro)



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 es recull amb caixes de 15kg. Maceració Pre-fermentativa en depòsit a temperatura de 10-12°C. Fermentació en depòsit a temperatura controlada entre 23-27°C de cada varietat per separat.

CRIANÇA

Criança durant 12 mesos en botes de roure francès. Data de sortida de bota (19/01/16). Es realitza una selecció de les millors botes per fer el millor coupage possible. Criança del vi en depòsit fins el seu embotellat.

EMBOTELLAT

Es van embotellar 13.000 ampolles al Juny del 2016.



ANALISIS

Grado alcohólico: 13.7%
Acidez total tartárico: 5.9 g/l
Acidez volátil: 0.44 g/l
Azúcares reductores: 1.2 g/l
Dióxido de azufre libre: 25mg/l
Dióxido de azufre total: 85mg/l
PH: 3.35

COUPAGE

60% Garnatxa
40% Syrah

Finca Viladellops Tinto 2014

NOTES DE TAST

Negre color granats ben cobert. Aromes minerals i de fruita negra, matisos especiats de raïm ben macerat. En boca és potent, saborós, carnós, amb notes de regalèssia i torrefactes. El vi té una bona acidesa, volum i estructura.