



fincaVilaDelloPs

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

Finca Viladellops L.D. ANCESTRAL 2014

PRODUCTOR:

Viladellops Vinicola S.L.

PROPIETARI:

Marcelo Desvalls

DENOMINACIÓ D'ORIGEN:

Massís del Garraf-DO Penedès

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

- *VITICULTURA ECOLÒGICA* -

Sulfurós total: 22 mg/l



CLIMATOLOGIA DE L'ANY 2014

Any amb un desenvolupament moderat durant tot el cicle vegetatiu de la planta, motivat principalment per unes precipitacions mitjanes, 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 seu cicle de manera òptima. El raïm va assolir una maduresa mitja en pell i polpa, i es va beneficiar d'una important riquesa aromàtica.

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



fincaVilaDelloPs

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

Finca Viladellops L.D. ANCESTRAL 2014

COUPAGE: Xarel.lo vermell 100%.

FECHA VEREMA: 12-9-2014

ELABORACIÓ: Selecció en vinya i taula de selecció del millor xarel.lo vermell per la elaboració d'aquest escumós. Maceració prefermentativa en prensa de 12 hores a 12°C. Vinificació del most obtingut dels depòsits d'hacer inoxidable a temperatura controlada de 15°C. El tràfeg es fa a 1010g/l de densitat, embotellat quan el sucre residual està als voltans dels 24g/l. El vi acaba fermentant a l'ampolla sense addició de sucre ni additius fermentatius ni clarificants.

EMBOTELLAT: 21-10-2014.

DEGOTJAT: Establim un mínim de 25 mesos de criança en rima en l'escumós ancestral. Elaboració única Ancestral -Brut Nature- (sense addició de licor d'expedició).

AMPOLLES: 1415

ANÀLISI

Grau alcohòlic: 12 %
Acidesa Total Tartàrica: 5.8 g/l
Acidesa Volàtil: 0.3g/l

Sucres reductors: 3 g/l
Sulfurós lliure: 2 mg/l
Sulfurós total: 22 mg/l
PH: 3,20



NOTES DE TAST:

Color suau pell de ceba. Aromes frescos, molt afruitats i amb notes cremoses de criança perfectament conuinats amb la escuma. En boca és fi, afruitat, cremós, d'entrada suau i molt prolongat en el seu post-gust.