



fincaVilaDelloPs

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

PARAÑY 2012



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 km de cordillera en el litoral mediterrani amb terrenys calcaris i amb presència de fòssils marins.

Vi ecològic

COLLITA 2012

Any amb un desenvolupament de la planta molt bo durant tot el seu cicle vegetatiu. Amb precipitacions mitjes-baixes, però ben repartides especialment a la primavera, es va assolir un correcte desenvolupament vegetatiu del cep. La planta va comptar amb suficients reserves d'aigua per completar tot el seu cicle.

El raïm va assolir una prompta i a la vegada molt bona maduresa en pell i polpa beneficiada per un clima de temperatura i humitat òptimes. Durant la verema es va fer un procés selectiu del raïm en vinya i taula de selecció.

VINYES

PARCEL·LA	113
Codificació P.V.	AK383
Varietat	<i>Carinyena</i>
Any de plantació	1974
Orientació	Nord-Oeste
Terreny	Calcari
Sistema de conducció	En vas
Poda	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 recollit en caixes de 15kg. Maceració pre-fermentativa en bóta oberta a temperatura de 10-12°C. Fermentació en bóta a temperatura controlada entre 23-25°C amb llevats autóctons.

CRIANÇA

Criança durant 12 mesos en bótes de roure francès. Data de sortida de bóta (13/01/14). Es realitza una selecció de les millors bótes per fer el millor coupage possible. Criança del vi en depòsit fins el seu embotellat.

EMBOTELLAT

Es van embotellar 280 ampolles a l'abril del 2014.



COUPAGE
100% Carinyena

ANALISI:

Grau alcohòlic: 14.7%
Acidessa total tartàric: 6.6 g/l
Acidessa volàtil: 0.75g/l
Sucre reductors: 1.2 g/l
Diòxid de sofre lliure: 23mg/l
Diòxid de sofre total: 49mg/l
PH: 3.27

Parañy 2012

NOTES DE TAST

Color esberginia intens amb vores violacis i àmplia llàgrima. Aroma fresc i intens de fruites vermelles madures, pruna seca, espècies i balsàmics. Estructura mitjana, mineral, afruitat, marcada acidessa, viu i amb tanins dolços. Persistent, saborós i llarg postgust.