



fincaVilaDelloPs

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

## Finca Viladellops Tinto 2015



**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 serralada en el litoral mediterrani amb terrenys calcaris i amb presència de fòssils marins.  
*Vi ecològic*

### COLLITA 2015

Any amb un desenvolupament molt moderat durant tot el cicle vegetatiu de la planta. Marcat principalment per unes precipitacions baixes, tot i que suficients, i gràcies també a unes temperatures favorables, el cep, va assolir un correcte desenvolupament vegetatiu, comptant amb suficients recursos per completar tot el cicle de manera òptima. El raïm es va collir amb una maduresa molt bona 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

<b>PARCEL·LA</b>	44	37
<b>Varietat</b>	Garnatxa	Syrah
<b>Any de plantació</b>	1989	1989
<b>Orientació</b>	Nord-oest	Nord-oest
<b>Sòl</b>	Calcari (Fòssils)	Calcari (Fòssils)
<b>Sistema de conducció</b>	Doble cordó a 1.80	Doble cordó a 1.80
<b>Poda</b>	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 (23/01/17). 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 10.000 ampolles al Maig del 2017.



### **ANALISI**

Grau alcohòlic: 14%  
Acidesa total tartàric: 5.3 g/l  
Acidesa volàtil: 0.44 g/l  
Sucres reductors: 0.3 g/l  
Diòxid de sofre lliure: 25mg/l  
Diòxid de sofre total: 80mg/l  
PH: 3.41

### **COUPAGE**

85% Garnatxa  
15% Syrah

## **Finca Viladellops Tinto 2015**

### **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.