

Finca Viladellops Tinto 2019

PRODUCTOR: VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L. **PROPIETARIO:** Marcelo Desvalls
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.P PENEDEÈS-SUBZONA MASSIS DELGARRAF ZONA DE PRODUCCIÓN: Macizo del Garraf, una extensión de 15 km de cordillera en el litoral mediterráneo con suelos calcáreos y con presencia de fósiles marinos. Vino ecológico

PRODUCER: Viladellops Vinícola S.L.

OWNER: Marcelo Desvalls

APPELLATION OF ORIGIN: Massís del Garraf-DO PENEDEÈS SPAIN

PRODUCTION AREA: Massís del Garraf, a 15 kilometre stretch of mountain range on the Mediterranean coastline with calcareous soils and the presence of marine fossils

COSECHA 2019 Año con una climatología excelente para el ciclo vegetativo de la planta. Marcado principalmente por unas precipitaciones abundantes en los periodos más necesarios, y gracias también a unas temperaturas óptimas, se alcanzó un muy buen desarrollo vegetativo de la cepa, contando con suficientes recursos para completar todo su ciclo de manera excelente. La uva se recogió, con una maduración completa de piel y pulpa, y una amplia riqueza aromática. Durante la vendimia se desarrolló el proceso selectivo de la uva, en viña y mesa de selección.

HARVEST 2019 Year with an excellent weather conditions for the plants' vegetative cycle. Marked mainly by abundant rainfall in the most necessary periods, and thanks to optimal temperatures, the vines developed very well, with sufficient resources to complete their entire cycle in an excellent manner. The grapes were harvested with fully ripened skin and pulp, and offer a wide range of aromatic richness. During the harvest, the grapes were selectively harvested in the vineyard and on the sorting table.

Viñedos

PARCELA 44 Variedad Garnatxa Año de plantación 1989 Orientación Noroeste Suelo Calcáreo (Fósiles) Sistema de conducción Doble cordón a 1.80 Poda Corta (1 yema)

VINIFICACIÓN Vendimia manual con selección en viña y mesa de selección. La uva es recogida en cajas de 15kg. Maceración Pre-fermentativa en depósito a temperatura de 12-15°C. Fermentación con levadura indígena/autóctona en depósitos a temperatura controlada entre 23-27°C.

Vineyards

PLOT 44

Variety Garnacha

Year of planting 1989

Orientation Northwest

Soil calcareous (fossils)

Pruning and training system Double cordon at 1.80 m

Pruning Short (1 bud)

VINIFICATION Manual harvest with selection in the vineyard and selection table. The grapes are harvested in 15kg boxes. Pre-fermentative maceration in stainless steel vats at a temperature of 12-15°C. Fermentation with indigenous/autochthonous yeast in vats at a controlled temperature of 23-27°C.

CRIANZA Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés. Fecha de salida de barrica (1/2/21). Se realiza una selección de las mejores barricas para hacer el mejor coupage posible. Crianza del vino en depósito hasta su embotellado.

AGEING Aged for 12 months in French oak barrels. Date of release from barrel (1/2/21). A selection of the best barrels in order to achieve the best possible blending. Ageing of the wine in vats until bottling.

EMBOTELLADO Se embotellaron 10.000 botellas en abril del 2021

BOTTLING 10,000 bottles in April 2021.

ANALISIS Grado alcohólico: 14,5% Acidez total tartárico: 5.8 g/l Acidez volátil: 0.59g/l
Azúcares reductores: Dióxido de azufre libre: 23mg/l Dióxido de azufre total: 71mg/l
PH: 3.35

ANALYSIS

Alcohol content: 14.5%

Total tartaric acidity: 5.8 g/l

Volatile acidity: 0.59g/l

Reducing sugars:< 0.5/l

Free sulphur dioxide: 23mg/l

Total sulphur dioxide: 71mg/l

PH: 3.35

COUPAGE 90% Garnacha 10% other

Finca Viladellops Tinto 2019 NOTAS DE CATA Tinto color granate bien cubierto. Aromas minerales y de fruta negra, matices especiados de uva bien macerada. En boca es intenso, sabroso, carnosos, con notas de regaliz y torrefactos. El vino tiene una buena acidez, amplio volumen y suave estructura.

Finca Viladellops Tinto 2019

TASTING NOTES

Well covered garnet red-coloured red wine. Mineral and black fruit aromas, spicy nuances of well macerated grapes. In the mouth it is intense, tasty, meaty, with notes of liquorice and roasted coffee. The wine has good acidity, ample volume and smooth structure.