



ViladelloPs Garnatxa

VARIEDAD

100% Garnatxa negra procedente de la viña ecológica Finca ViladelloPs propiedad de Marcelo Desvalls en el Massís del Garraf.

VIÑEDOS

PARCELA 23

Año de plantación: 1992

Orientación Sur

Suelo Arcilloso calcáreo

Sistema de conducción: Emparrado

Poda: Corta (una yema)

PARCELA 40

Año de plantación: 1992

Orientación Sureste

Suelo Arcilloso calcáreo

Sistema de conducción: Emparrado

Poda: Corta (una yema)

PARCELA 55

Año de plantación: 2012

Orientación Noroeste

Suelo calcáreo

Sistema de conducción: Emparrado

Poda: Corta (una yema)

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg con selección en viña.

Maceración pre-fermentativa en depósito a temperatura de 10-12°C durante 12-24 horas.

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada entre 20° y 24°.

El vino permanece en depósito hasta el embotellado.

Embotellado en formato 75 cl y 150 cl.

NOTA DE CATA

Color cereza granate de capa media, con borde violáceo.

Aroma fresco, intenso y de frutas rojas.

Estructura media, bien equilibrado, afrutado y con taninos dulces.

Persistente, sabroso y rico en aromas.



finca ViladelloPs