



Finca Viladellops Selecció Garnatxa

VARIEDAD

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

VIÑEDO

PARCELA 44

Año plantación: 1993

Orientación: Noroeste

Suelo: Calcáreo (fósiles)

Sistema de conducción: Emparrado

Poda: Corta (una yema)

ELABORACIÓN

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

Maceración pre-fermentativa

Fermentación con levadura indígena/ autóctona en barreños de 500 litros y pequeños depósitos de acero inoxidable solo con pigeage o bazuqueo con temperatura controlada entre 23° y 27°

Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.

Embotellado en formato 75 cl y 150 cl.

NOTA DE CATA

Color granate rubí.

Aromas minerales, matices especiados con notas de sotobosque.

En boca resalta por su equilibrio, tanino fino, estructura y marcada frescura



finca VilaDelloPs