



# Turó de les Abelles

## Vino de parcela

### VARIEDAD

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

### VIÑEDO

PARCELA 37 (TURÓ DE LES ABELLES)  
Año plantación: 2006  
Orientación: Noroest  
Suelo: Calcáreo pedregoso  
Sistema de conducción: Emparrado  
Poda: Corta (una yema)  
Parcela rodeada de bosque

### ELABORACIÓN

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

**Maceración** pre-fermentativa en barrica abierta a temperatura de 10-12°

**Fermentación** con levadura indígena/ autóctona en barrica abierta a temperatura controlada entre 23 y 27°.

**Crianza** durante 12 meses en barricas de roble francés.

**Embotellado** en formato de 75 cl y 150 cl.  
Presentación en caja de madera de 6 botellas de 75 cl.

### NOTA DE CATA

Color granate bien cubierto.

Aromas minerales y de fruta negra, matices especiados.

En boca es potente y largo, sabroso, carnoso, con notas de regaliz y torrefactos.

El vino tiene muy buen equilibrio entre acidez, volumen y estructura.