



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.

PROPIETARIO:
Marcelo Desvalls

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
D.O.P. PENEDES.

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

COSECHA 2015

Año con un desarrollo muy moderado durante todo el ciclo vegetativo de la planta. Marcado principalmente por unas precipitaciones bajas, aunque suficientes, y gracias también a unas temperaturas favorables, se alcanzó un correcto desarrollo vegetativo de la cepa, contando con suficientes recursos para completar todo su ciclo de manera óptima. La uva se recogió con una madurez muy buena de piel y pulpa, y se benefició de una importante riqueza aromática. Durante la vendimia se desarrolló el proceso selectivo de la uva, en viña y mesa de selección.

VIÑEDOS

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



fincaVilaDelloPs

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

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 en depósito a temperatura controlada entre 23-27°C de cada variedad por separado.

CRianza

Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés. Fecha de salida de bodega (23/01/17). Se realiza una selección de las mejores barricas para hacer el mejor coupage posible. Crianza del vino en depósito hasta su embotellado.

EMBOTELLADO

Se embotellaron 10.000 botellas en mayo del 2017.



ANALISIS

Grado alcohólico: 14%

Acidez total tartárico: 5.3 g/l

Acidez volátil: 0.44 g/l

Azúcares reductores: 0.3 g/l

Dióxido de azufre libre: 25mg/l

Dióxido de azufre total: 80mg/l

PH: 3.41

COUPAGE

85% Garnatxa

15% Syrah

Finca Viladellops Tinto 2015

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, carnoso, con notas de regaliz y torrefactos. El vino tiene una buena acidez, amplio volumen y suave estructura.