



fincaVilaDelloPs

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

Turó de les Abelles 2016



PRODUCTOR:
VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L.

PROPIETARI:
Marcelo Desvalls

DENOMINACIÓ D'ORIGEN:
D.O.P. PENEDES.

ZONA DE PRODUCCIÓ:
Massís del Garraf, una extensió de 15 km de serralada en el litoral mediterrani amb terrenys calcaris i amb presència de fòssils marins.

Vi ecològic

COLLITA 2016

Any amb un desenvolupament moderat durant tot el cicle vegetatiu de la planta. Marcat principalment per unes precipitacions molt baixes encara que suficients, i donat també a unes temperatures favorables es va assolir un desenvolupament correcte en el cep, comptant amb suficients recursos per completar tot el seu cicle de manera òptima. Es va recollir el raïm amb una maduresa que va ser costosa i lenta però completa en pell i polpa, i d'una important riquesa aromàtica.

Durant la verema es va fer el procés selectiu del raïm en vinya i taula de selecció.

VINYES

PARCEL·LA	44	44
Varietat	Garnatxa	Syrah
Any de plantació	1989	1989
Orientació	Nord-Oest	Nord-Oest
Terreny	Calcari (Fòssils)	Calcari (Fòssils)
Sistema de conducció	Espatllera 1,8	Espatllera 1,8
Poda	Curta (1 borró)	Curta (1 borró)



fincaVilaDelloPs

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

VINIFICACIÓ

Verema manual amb selecció en vinya i taula de selecció. El raïm es recull en caixes de 15kg. Maceració pre-fermentativa en bota oberta a temperatura de 10-12°C. Fermentació en bota a temperatura controlada entre 23-27°C.

CRIANÇA

Criança durant 12 mesos en bótes de roure francès. Data de sortida de bóta (31/01/18). Es realitza una selecció de les millors bótes per fer el millor coupage possible. Criança del vi en dipòsit fins el seu embotellat.

EMBOTELLAT

Es van embotellar 2.200 ampolles el 12 d'Abril del 2018.

ANALISI



Grau alcohòlic: 14.5%
Acidesa total tartàrica: 5,6 g/l
Acidesa volàtil: 0.60g/l
Sucres reductors: 0,2 g/l
Diòxid de sofre lliure: 22mg/l
Diòxid de sofre total: 55mg/l
PH: 3.33

ABELLES

COUPAGE

85% Garnacha 37
15% Syrah 44

Turó de les Abelles 2016

NOTES DE TAST

Negre color granat ben cobert. Aromes minerals i de fruita negra, matisos especiats de raïm ben macerat. En boca és potent i llarg, saborós, carnós, amb notes de regalèssia i torrefactes. El vi té bona acidesa, volum i estructura.