



fincaVilaDelloPs

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

## Viladellops Garnatxa 2018



**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 2018

Any amb una climatologia molt favorable en el cicle vegetatiu de la planta. Marcat principalment per unes precipitacions abundants en els períodes més necessaris, i gràcies també a unes temperatures òptimes es va aconseguir un correcte desenvolupament vegetatiu del cep, comptant amb suficients recursos per completar tot el seu cicle de manera excel·lent. El raïm es va recollir, amb una maduració completa de pell i polpa, i una molt destacada riquesa aromàtica. Durant la verema es va desenvolupar el procés selectiu del raïm, en vinya i taula de selecció.

### VINYES

<b>PARCEL·LA</b>	44	37
<b>Varietat</b>	<i>Garnatxa</i>	<i>Garnatxa</i>
<b>Any de plantació</b>	1989	2007
<b>Orientació</b>	Nord-oest	Nord-oest
<b>Sòl</b>	Calcari (Fòssils)	Calcari i molt pobre
<b>Sistema de conducció</b>	Doble cordó a 1.80	Doble cordó a 1.80
<b>Poda</b>	Curta (1 borro)	Curta (1 borro)



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 és recull en caixes de 15kg. Maceració pre-fermentada en dipòsit a temperatura de 10-12°C. Fermentació en dipòsit a temperatura controlada entre 20-24°C de cada garnatxa per separat.

### **COUPAGE**

Es realitza un coupage amb els vins més frescos i afruitats de les garnatxes seleccionades per aquest vi jove.

El vi roman en criança en dipòsits fins el seu embotellat.

### **EMBOTELLAT**

Després de la seva clarificació i estabilizació, es van embotellar 30.000 ampolles a l'Abril del 2019.



### **ANALISI**

Grau alcohòlic: 13.5%  
Acidesa total tartàrica: 5.4 g/l  
Acidesa volàtil: 0.34g/l  
Sucre reductors: 1.1 g/l  
Diòxid de sofre lliure: 25 mg/l  
Diòxid de sofre total: 60 mg/l  
PH: 3.34

*Garnatxa 44*

### **COUPAGE**

70% Garnatxa 44  
30% Garnatxa 37

## **Viladellops Garnatxa 2018**

### **NOTES DE TAST**

Color cirera granats de capa mitja, amb entorn violeta. Aroma fresc, intens, afruitat. Estructura mitja, ben equilibrat, afruitat i amb tanins dolços. Persistent, saborós i ric en aromes.