



fincaVilaDelloPs

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

Turó de les Abelles 2019



PRODUCTOR:
VILADELLOPS VINÍCOLA, S.L.

PROPIETARI:
Marcelo Desvalls

DENOMINACIÓ D'ORIGEN:
D.O.P. PENEDÈS-MASSIS DEL GARRAF.

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 2019

Any amb una climatologia moderadament favorable en el cicle vegetatiu de la planta. Marcat principalment per unes precipitacions baixes, encara que suficients, i gràcies també a unes temperatures altes però òptimes, es va aconseguir un correcte desenvolupament vegetatiu del cep, comptant amb suficients recursos per completar tot el seu cicle de manera òptima. El raïm es va recollir, amb una maduració que va ser molt ràpida però completa de pell i polpa, i una molt satisfactòria riquesa aromàtica.

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

VINYES

PARCEL·LA	37
Varietat	Garnatxa
Any de plantació	2001
Orientació	Nord-Oest
Terreny	Calcari (Fòssils)
Sistema de conducció	Espatllera 1,8
Poda	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 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 (20/01/21). 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 2.620 ampolles el 22 de Març del 2021.

ANÀLISI



Grau alcohòlic: 14.5%
Acidesa total tartàrica: 5,70g/l
Acidesa volàtil: 0.60g/l
Sucres reductors: 0,5 g/l
Diòxid de sofre lliure: 20mg/l
Diòxid de sofre total: 73mg/l
PH: 3.43

ABELLES

COUPAGE

Garnacha 37

Turó de les Abelles 2019

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.