

VEGA AIXALÀ - BRUTAL 2017 - NATURAL

Propietat i ubicació vinyes	Vega Aixalà - Vilanova de Prades (Tarragona)
Edat de les vinyes	15 anys
Tipus de sòl	Pedra llicorella negra.
Total d'hectàrees de les vinyes	10,60 ha. a Vilanova de Prades
Clima	Semisec, amb escassa pluviometria. Contrast de nit freda i dia càlid durant la maduració.
Mètode d'agricultura	Ecològica, tractament amb sofre en pols 4 vegades l'any
Certificat	Vinyes certificades CCPAE

Nom del vi	BRUTAL
Anyada	2017
Porcentatge de raïm	Roussanne 100%
Hectàrees de la varietat	1,25 ha.
Data de la verema	9 setembre 2017
Alçada de la vinya	830 mts
Nom de la parcel·la	La Plana
Orientació de la vinya	Sud
Quantitat de hl. per ha.	22 hl/ha. (selecció de raïm).
Mètode de Verema	Recol·lecció a mà en capses de 15 kg



Propietat i ubicació bodega	Vega Aixalà - Vilanova de Prades (Tarragona)
Tipus de premsat	Premsa pneumàtica, fermentació amb pells premsat suau
Llevats afegits	NO
Maceració	NO
Fermentació Alcohòlica	Sense pells 13 dies en dipòsit d'inox.
Criança	NO
Diòxid de sofre	per sota de 4 mg/l – Sulfit NO afegits en botella
Acidesa total tartàrica	5,6 g/l H2T
PH	3,16
Clarificació i filtratge	NO clarificat i SENSE filtrar
Data d'embotellat	15 de febrer 2018
Número d'ampolles	620 0,75 cl.
Graduació alcohòlica	12,5 % vol



VEGA
AIXALÀ