

VEGA AIXALÀ Emma Barrau 2018

Propietat i ubicació vinyes	Vega Aixalà - Vilanova de Prades (Tarragona)
Edat de les vinyes	16 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 pols 3/4 vegades l'any
Certificat	Vinyes certificades CCPAE
Nom del vi	EMMA Barrau
Anyada	2018
Porcentatge de raïm	Ull 100%
Hectàrees de la varietat	1 ha.
Data de la verema	1ª setmana d'octubre 2018
Alçada de la vinya	860 mts
Nom de la parcel·la	La Vinya
Orientació de la vinya	Sud
Quantitat de hl. per ha.	32 hl/ha. (selecció de raïm).
Mètode de Verema	Recol·lecció a mà en capsas de 15 kg
Propietat i ubicació bodega	Vega Aixalà - Vilanova de Prades (Tarragona)
Tipus de premsat	Prensa pneumàtica, fermentació amb pells premsat suau
Llevats afegits	NO
Maceració	Durant la fermentació dipòsit de ciment de 3000l.
Fermentació Alcohòlica	15 dies en dipòsit de ciment.
Criança	3 mesos en bóta vella de roure Francés
Diòxit de sofre	per sota de 4 mg/l – Sulfit NO afegits en botella
Acidesa total tartàrica	4,70 g/l H2T
PH	3,60
Clarificació i filtratge	NO clarificat i SENSE filtrar
Data d'embotellat	26 d'abril 2019
Número d'ampolles	1060 0,75 cl.
Graduació alcohòlica	11,5 % vol

