

## VEGA AIXALÀ Emma Carinyena 2017 - NATURAL

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

<b>Nom del vi</b>	<b>EMMA - Carinyena</b>
<b>Anyada</b>	<b>2017</b>
<b>Porcentatge de raïm</b>	<b>Carinyena 100%</b>
<b>Hectàrees de la varietat</b>	<b>1,90 ha.</b>
<b>Data de la verema</b>	<b>2<sup>a</sup> setmana de setembre 2017</b>
<b>Alçada de la vinya</b>	<b>880 mts</b>
<b>Nom de la parcel·la</b>	<b>Mas de Monné</b>
<b>Orientació de la vinya</b>	<b>Sud – Sud-oest</b>
<b>Quantitat de hl. per ha.</b>	<b>22 hl/ha. (selecció de raïm).</b>
<b>Mètode de Verema</b>	<b>Recol·lecció a mà en capses de 15 kg</b>



<b>Propietat i ubicació bodega</b>	<b>Vega Aixalà - Vilanova de Prades (Tarragona)</b>
<b>Tipus de premsat</b>	<b>Prensa pneumàtica, fermentació amb pells premsat suau</b>
<b>Llevats afegits</b>	<b>NO</b>
<b>Maceració</b>	<b>Durant la ferfentació dipòsit de ciment de 3000l.</b>
<b>Fermentació Alcohòlica</b>	<b>13 dies en dipòsit de ciment.</b>
<b>Criança</b>	<b>5 mesos en ÀMFORA fang de 500l. i 750l + 1 mes inox</b>
<b>Diòxit de sofre</b>	<b>per sota de 4 mg/l – Sulfits NO afegits en botella</b>
<b>Acidesa total tartàrica</b>	<b>5,10 g/l H2T</b>
<b>PH</b>	<b>3,50</b>
<b>Clarificació i filtratge</b>	<b>NO clarificat i SENSE filtrar</b>
<b>Data d'embotellat</b>	<b>20 de març 2018</b>
<b>Número d'ampolles</b>	<b>1.720 0,75 cl.</b>
<b>Graduació alcohòlica</b>	<b>13,5 % vol</b>

