

VEGA AIXALÀ Emma Garnatxa-Cabernet 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 pols 4/5 vegades l'any
Certificat	Vinyes certificades CCPAE
Nom del vi	EMMA – Garnatxa - Cabernet
Anyada	2017
Porcentatge de raïm	Garnatxa 50% - Cabernet S. 50%
Hectàrees de la varietat	2,80 ha.
Data de la verema	2ª i 3ª setmana de setembre 2017
Alçada de la vinya	850 i 880 mts
Nom de la parcel·la	Mas de Monné
Orientació de la vinya	Sud - Sud-oest
Quantitat de hl. per ha.	22 hl/ha. (selecció de raïm).
Mètode de Verema	Recol·lecció a mà en capsos 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	13 dies en dipòsit de ciment.
Criança	5 mesos en 2 ÀMFORES de fang de 500 l. + 1 mes inox
Diòxit de sofre	per sota de 4 mg/l – Sulfit NO afegits en botella
Acidesa total tartàrica	4,70 g/l H2T
PH	3,50
Clarificació i filtratge	NO clarificat i SENSE filtrar
Data d'embotellat	20 de març 2018
Número d'ampolles	705 0,75 cl.
Graduació alcohòlica	14,5 % vol

