

## VEGA AIXALÀ Emma Pinot Noir 2019

<b>Propietat i ubicació vinyes</b>	<b>Vega Aixalà - Vilanova de Prades (Tarragona)</b>
<b>Edat de les vinyes</b>	<b>17 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</b>	<b>Ecològica, tractament amb sofre pols 3/4 vegades l'any</b>
<b>Certificat</b>	<b>Vinyes certificades CCPAE</b>
<b>Nom del vi</b>	<b>EMMA – Pinot Noir</b>
<b>Anyada</b>	<b>2019</b>
<b>Porcentatge de raïm</b>	<b>Pinot Noir 100%</b>
<b>Hectàrees de la varietat</b>	<b>0,40 ha.</b>
<b>Data de la verema</b>	<b>3ª setmana de setembre 2019</b>
<b>Alçada de la vinya</b>	<b>889 mts</b>
<b>Nom de la parcel·la</b>	<b>Els Aubacs</b>
<b>Orientació de la vinya</b>	<b>Nord</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 capsos de 15 kg</b>
<b>Propietat i ubicació bodega</b>	<b>Vega Aixalà - Vilanova de Prades (Tarragona)</b>
<b>Tipus de premsat</b>	<b>Premsa pneumàtica, fermentació amb pells premsat suau</b>
<b>Llevats afegits</b>	<b>NO</b>
<b>Maceració</b>	<b>Amb les pells durant la fermentació en diposit d'inox.</b>
<b>Fermentació Alcohòlica</b>	<b>11 dies en diposit d'inox.</b>
<b>Criança</b>	<b>6 mesos mitad tina fang i meitad barrica de roure usat</b>
<b>Diòxit de sofre</b>	<b>per sota de 4 mg/l – Sulfit NO afegits en botella</b>
<b>Acidesa total tartàrica</b>	<b>4,83 g/l H2T</b>
<b>PH</b>	<b>3,61</b>
<b>Clarificació i filtratge</b>	<b>NO clarificat i SENSE filtrar</b>
<b>Data d'embotellat</b>	<b>abril 2020</b>
<b>Número d'ampolles</b>	<b>612 0,75 cl.</b>
<b>Graduació alcohòlica</b>	<b>14 % vol</b>

