

VEGA AIXALÀ – La Bauma 2017

Propietat i ubicació vinyes	Vega Aixalà - Vilanova de Prades (Tarragona)
Denominació d'origen D.O.	D.O. Conca de Barberà
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 calid durant la maduració.
Mètode d'agricultura	Ecològica, tractament amb sofre en pols 4/5 vegades l'any.
Certificat	Vinyes certificades CCPAE

Nom del vi	La Bauma
Anyada	2017
Porcentatge de raïm	Garnatxa bl. Albarinyo, Roussanne, Riesling
Hectàrees de la varietat	2,60 ha.
Data de la verema	5, 6, i 7 de setembre 2017
Alçada de la vinya	850, 870 i 900 mts
Nom de la parcel·la	La Serra, La Plana, Els Aubacs
Orientació de la vinya	Sud – Nord-oest - Nord
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	SI
Maceració	NO
Fermentació Alcohòlica	10 dies en dipòsit de ciment de 3000l.
Criança	NO
Diòxid de sofre	55 mg/l. sulfits en l'ampolla
Acidesa total tartàrica	5,92 g/l en H2T
PH	3,23
Data d'embotellat	22 de maig 2018
Número d'ampolles	6.100 0,75 cl.
Graduació alcohòlica	13 % vol

