

VEGA AIXALÀ - Font dels Aubacs - Pinot Noir 2016

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	Semisecc, 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 Font dels Aubacs – Pinot Noir
Anyada	2016
Porcentatge de raïm	Pinot Noir 100%
Hectàrees de la varietat	0,40 ha.
Data de la verema	3 ^a setmana d'octubre 2016
Alçada de la vinya	889 mts
Nom de la parcel·la	Els Aubacs
Orientació de la vinya	Nord – Nord-est
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	Amb les pells durant la ferfentació en dipòsit d'acer inox.
Fermentació Alcohòlica	13 dies en dipòsit d'acer inox.
Criança	6 mesos en barriques de roure Francès de tercer us.
Diòxid de sofre	45 mg/l. sulfits en l'ampolla
Acidesa total tartàrica	4,84 g/l en H2T
PH	3,62
Data d'embotellat	23 d'abril 2017
Número d'ampolles	600 0,75 cl.
Graduació alcohòlica	13 % vol

