

VEGA AIXALÀ - Viern 2011

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	Viern
Anyada	2011
Porcentatge de raïm	Garnatxa ng. Carinyena, Cabernet Svgn, Syrah
Hectàrees de la varietat	3,70 ha.
Data de la verema	3 ^a i 4 ^a setmana d'octubre 2011
Alçada de la vinya	860 i 900 mts
Nom de la parcel·la	Mas de Monné i La Vinya
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 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	Durant la fermentació, en dipòsit de ciment 3.000l.
Fermentació Alcohòlica	13 dies en dipòsit de ciment
Criança	12 mesos en bariques de roure Francès
Diòxit de sofre	11 mg/l. sulfits en l'ampolla
Acidesa total tartàrica	5 g/l en H2T
PH	3,60
Data d'embotellat	4 de decembre 2012
Número d'ampolles	11.100 0,75 cl.
Graduació alcohòlica	14,5 % vol

