

## VEGA AIXALÀ crianza Caliu 2014

Propiedad y ubicación viñas	Vega Aixalà - Vilanova de Prades (Tarragona)
Denominación de origen D.O.	D.O. Conca de Barberà
Edad de las viñas	15 años
Tipo de suelo	Piedra pizarra negra.
Total de hectárea de las viñas	10,60 ha. en Vilanova de Prades
Clima	Semiseco, con escasa pluviometría. Contraste de noche fría día calido durante maduración
Método de agricultura	Ecológica, tratamiento de azufre en polvo 4/5 veces año.
Certificado	Viñas certificadas por CCPAE

Nombre del vino	Caliu
Añada	2014
Porcentaje de uva	Marcelan 80% Syrah 20%
Hectareas de la variedad	2,20 ha.
Fecha de vendimia	3ª semana de octubre 2014
Altura de la viña	880 mts i 900 mts
Nombre de la parcela	Mas de Monné
Orientación de la viña	Sureste - Sur
Cantidad de hl. por ha.	22 hl/ha. (selección de uvas).
Método de vendimia	Vendimia recogida a mano en cajas de 15 kg



Propiedad y ubicación bodega	Vega Aixalà - Vilanova de Prades (Tarragona)
Tipo de prensado	Prensa neumática, fermentación con pieles, prensado suave.
Levaduras añadidas	Si
Maceración	Durante la fermentación, depósitos cemento 3000L.
Fermentación Alcohólica	13 días en depósitos de cemento
Crianza	12 meses en barricas de roble Francés.
Dióxido de azufre	42 mg/l. sulfitos en botella.
Acidez total tartárica	5,73 g/l en H2T
PH	3,44
Fecha de embotellado	10 de diciembre 2015
Número de botellas	1.200 0,75 cl.
Graduación alcohólica	14,5 % vol

