

VEGA AIXALÀ Emma 2018

Propiedad y ubicación viñas	Vega Aixalà - Vilanova de Prades (Tarragona)
Edad de las viñas	16 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 azufre en polvo 4/5 veces año.
Certificado	Viñas certificadas CCPAE

Nombre del vino	EMMA
Añada	2018
Porcentaje de uva	Al 65% inox Ri 35% Tinaja barro
Hectareas de la variedad	0,90 ha.
Fecha de vendimia	7 – 8 de octubre 2018
Altura de la viña	870 mts i 889 mts
Nombre de la parcela	La Serra y Font dels Aubacs
Orientación de la viña	Noroeste y Norte
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	NO
Maceración	7 días, depósito inox.
Fermentación Alcohólica	Con pieles 7 días en depósito de inox.
Crianza	Al 5 meses inox. Ri 5 meses tinaja barro
Dióxido de azufre	inferior a 4 mg/l - Sulfitos NO añadidos en botella
Acidez total tartárica	5,90 g/l en H2T
PH	3,30
Clarificación y Filtrado	NO clarificado y SIN filtrar
Fecha de embotellado	2 de mayo 2019
Número de botellas	1.298 0,75 cl.
Graduación alcohólica	14 % vol

