

VEGA AIXALÀ Emma Barrau 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 – Barrau
Añada	2018
Porcentaje de uva	Ull 100%
Hectareas de la variedad	1 ha.
Fecha de vendimia	1ª semana de octubre 2018
Altura de la viña	860 mts
Nombre de la parcela	La Vinya
Orientación de la viña	Sur
Cantidad de hl. por ha.	32 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	Durante la fermentación depósito de cemento 3000l.
Fermentación Alcohólica	15 días en depósito de cemento
Crianza	3 meses en bodega vieja de roble Francés
Dióxido de azufre	inferior a 4 mg/l - Sulfitos NO añadidos en botella
Acidez total tartárica	4,70 g/l en H2T
PH	3,60
Clarificación y Filtrado	NO clarificado y SIN filtrar
Fecha de embotellado	26 de abril 2019
Número de botellas	1.060 0,75 cl.
Graduación alcohólica	11,5 % vol

