

VEGA AIXALÀ Emma Carinyena 2017 - NATURAL

Propiedad y ubicación viñas	Vega Aixalà - Vilanova de Prades (Tarragona)
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 veces año.
Certificado	Viñas certificadas CCPAE

Nombre del vino	EMMA - Carinyena
Añada	2017
Porcentaje de uva	Cariñena 100%
Hectareas de la variedad	1,90 ha.
Fecha de vendimia	2ª semana septiembre 2017
Altura de la viña	880 mts
Nombre de la parcela	Mas de Monné
Orientación de la viña	Sur – Suroeste
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	Durante la fermentación, depósito cemento 3000l.
Fermentación Alcohólica	14 días en depósito de cemento.
Crianza	5 meses en ÁNFORA barro de 500l y 750l + 1 mes inox
Dióxido de azufre	inferior a 4 mg/l - Sulfitos NO añadidos en botella
Acidez total tartárica	5,10 g/l en H2T
PH	3,50
Clarificación y Filtrado	NO clarificado y SIN filtrar
Fecha de embotellado	20 de marzo 2018
Número de botellas	1.720 0,75 cl.
Graduación alcohólica	13,5 % vol

