

VEGA AIXALÀ crianza Samsó 2015

Propiedad y ubicación viñas	Vega Aixalà - Vilanova de Prades (Tarragona)
Denominación de origen D.O.	D.O. Conca de Barberà
Edad de las viñas	17 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	Samsó – Vilanova de Prades
Añada	2015
Porcentaje de uva	Cariñena 100%
Hectareas de la variedad	1,70 ha.
Fecha de vendimia	1ª semana de octubre 2015
Altura de la viña	870 mts
Nombre de la parcela	Mas de Monné
Orientación de la viña	Sur - Sudoeste
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, depósito cemento 3000l.
Fermentación Alcohólica	13 días en depósito de cemento.
Crianza	12 meses en barricas de roble Francés.
Dióxido de azufre	33 mg/l. sulfitos en botella.
Acidez total tartàrica	5,1 g/l. en H2T
PH	3,60
Fecha de embotellado	23 de diciembre 2016
Número de botellas	850 0,75 cl.
Graduación alcohólica	14,5 % vol

