

VEGA AIXALÀ Emma Syrah 2019

| | |
|--------------------------------|---|
| Propiedad y ubicación viñas | Vega Aixalà - Vilanova de Prades (Tarragona) |
| 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 3/4 veces año. |
| Certificado | Viñas certificadas CCPAE |

| | |
|--------------------------|--|
| Nombre del vino | EMMA - Syrah |
| Añada | 2019 |
| Porcentaje de uva | Syrah 100% |
| Hectareas de la variedad | 0,75 ha. |
| Fecha de vendimia | 1ª y 2ª semana Octubre 2019 |
| Altura de la viña | 850 mts |
| Nombre de la parcela | La Vinya |
| Orientación de la viña | Sur – Suroeste |
| 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 sauve, fermentación con pieles. |
| Levaduras añadidas | NO |
| Maceración | Durante la fermentación, depósito cemento 3000l. |
| Fermentación Alcohólica | 14 días en depósito de cemento. |
| Crianza | 4 meses tinaja de barro 1000l y barricas de roble usado |
| Dióxido de azufre | inferior a 4 mg/l - Sulfitos NO añadidos en botella |
| Acidez total tartárica | 5,05 g/l en H2T |
| PH | 3,60 |
| Clarificación y Filtrado | NO clarificado y SIN filtrar |
| Fecha de embotellado | 27 de marzo 2020 |
| Número de botellas | 2.366 0,75 cl. |
| Graduación alcohólica | 15 % vol |

