

VEGA AIXALÀ Emma Pinot Noir 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 – Pinot Noir
Añada	2019
Porcentaje de uva	Pinot Noir 100%
Hectareas de la variedad	0,40 ha.
Fecha de vendimia	3ª semana de setiembre 2019
Altura de la viña	889 mts
Nombre de la parcela	Els Aubacs
Orientación de la viña	Nord
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 sauve, fermentación con pieles.
Levaduras añadidas	NO
Maceración	con pieles durante la fermentación en deposito inox.
Fermentación Alcohólica	11 días en depósito de inox.
Crianza	6 meses mitad tinaja de barro, mitad barrica roble usado
Dióxido de azufre	inferior a 4 mg/l - Sulfitos NO añadidos en botella
Acidez total tartárica	4,83 g/l en H2T
PH	3,61
Clarificación y Filtrado	NO clarificado y SIN filtrar
Fecha de embotellado	abril 2020
Número de botellas	612 0,75 cl.
Graduación alcohólica	14 % vol

