

VEGA AIXALÀ - La Bauma 2017

Propiedad y ubicación viñas	Vega Aixalà - Vilanova de Prades (Tarragona)
Denominación de origen D.O.	D.O. Conca de Barberà
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 4/5 veces año.
Certificado	Viñas certificadas por CCPAE

Nombre del vino	La Bauma
Añada	2017
Porcentaje de uva	Garnacha bl, Albariño, Roussanne, Riesling
Hectareas de la variedad	2,60 ha.
Fecha de vendimia	5, 6 y 7 de septiembre 2017
Altura de la viña	850, 870 y 900 mts
Nombre de la parcela	La Serra, La Plana, Els Aubacs
Orientación de la viña	Sur - Noroeste - Norte
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	NO
Fermentación Alcohólica	10 días en depósito de cemento de 3000L.
Crianza	No
Dióxido de azufre	55 mg/l. sulfitos en botella.
Acidez total tartárica	5,92 g/l en H2T
PH	3,23
Fecha de embotellado	22 de mayo 2018
Número de botellas	6.100 0,75 cL.
Graduación alcohólica	13 % vol

