

VEGA AIXALÀ - Font dels Aubacs - Pinot Noir 2016

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 Font dels Aubacs – Pinot noir
Añada	2016
Porcentaje de uva	Pinot Noir 100%
Hectareas de la variedad	0,40 ha.
Fecha de vendimia	3ª semana de octubre 2016
Altura de la viña	889 mts
Nombre de la parcela	Els Aubacs
Orientación de la viña	Norte - Noreste
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	Con pieles en la fermentación, depósito acero inox.
Fermentación Alcohólica	13 días en depósito de inox.
Crianza	6 meses en barricas de roble Francés de tercer uso.
Dióxido de azufre	45 mg/l. sulfitos en botella.
Acidez total tartárica	4,84 g/l en H2T
PH	3,62
Fecha de embotellado	23 de abril 2017
Número de botellas	600 0,75 cl.
Graduación alcohólica	13 % vol

