

VEGA AIXALÀ - Viern 2011

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	Semisecoeco, 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	Viern
Añada	2011
Porcentaje de uva	Garnacha ng, Cariñena, Cabernet Svcn, Syrah
Hectareas de la variedad	3,70 ha.
Fecha de vendimia	3ª y 4ª semana de octubre 2011
Altura de la viña	860 y 900 mts
Nombre de la parcela	Mas de Monné y La Vinya
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, en depósito cemento 3.000l.
Fermentación Alcohólica	13 días en depósito de cemento.
Crianza	12 meses en barricas de roble Francés.
Dióxido de azufre	11 mg/l. sulfitos en botella.
Acidez	5 g/l. en H2T
PH	3,60
Fecha de embotellado	4 de diciembre 2012
Número de botellas	11.000 0,75 cl.
Graduación alcohólica	14,5 % vol

