

FITXA TECNICA

Marca:	FERRER BOBET SELECCIÓ ESPECIAL Vinyes Velles 2016	
Tipo	Tinto DOQ Priorat	
Elaboración	Vendimia manual en cajas de 10 Kg. de uvas exclusivamente procedentes de <i>costers</i> de pizarra . Classificació grano a grano en doble mesa de selecció y entrada a depósitos por gravedad. Fermentació en depósitos de madera de 15 y 30 Hl. Transformació maloláctica y crianza realizada en botas nuevas de roble francés de grano fino y tostado medio ligero durante 18 meses. Embotellado sin clarificar ni filtrar. Crianza mínima en botella 11 meses.	
Variedades	Carinyena 100%	
Núm. botellas	3.000 botellas de 75cl y 100 botellas de 150cl	
Datos técnicos	Grado alcohólico	14, %
	Acidez total	5,02 g/l (tartárico)
	pH	3,39