

Vi de Vila GRATALLOPS



Propietario: Álvaro Palacios.
Enología: Álvaro Palacios / Oriol Castells.
Viticultura: Álvaro Palacios / Roger Pallarés.
Fundación de la bodega: 1989.

Nombre del vino: Vi de Vila GRATALLOPS
Cosecha: **2017**
Clasificación de la cosecha:
Salida al mercado: Otoño 2019.

Procedente de finca o parcela única: Varias parcelas en propiedad en el municipio de Gratallops: L'Ermita, Coster de L'Ermita, Sorts, La Baixada, Coll de Falset, Capelles, Torrent, Costa del Riu, Planassos

Municipio: Gratallops.
Superficie del viñedo: 10,9 hectáreas.
Región: Priorat D.O.Q.
Suelos: De pizarra silíceas (llicorell) con estructura laminar con orientaciones muy variables y textura limosa. Del Paleozoico, periodo Carbonífero: pizarras de origen metamórfico generadas por la transformación de arcillas sometidas a presión y temperatura.
Orografía: Ladera tradicional muy pronunciada.
Orientación: Hacia el Norte y el Este.
Altitud del viñedo: De 300 a 430 m.
Clima: Mediterráneo suave con gran influencia del mar.
Pluviometría: 369,1 mm.
Temperatura media: Min: 9,82°C / Max: 23,37°C - Media: 15,54°C.
Horas de sol: 4.400 horas al año.

Variedades de uva (%): 80% Garnacha.
19% Cariñena.
1% Variedades blancas: Garnacha blanca, Macabeo y PX.

Edad de las cepas: De 19 a 75 años.
Densidad de plantación de las cepas: Marco de plantación 1,5 x 0,9 y 2,4 x 1,2
De 7.400 cepas por Ha. a 3.400 cepas por Ha.
Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional practicada en Priorat. Viñedo inscrito en agricultura ecológica.

Estilo de poda: Poda en vaso y conducción Gobelet.
Técnicas del cultivo del suelo: Labranza con caballería "Mulas".
Irrigación: No.
Vendimia en verde: No.
Producción por hectárea: 13,66 Hl por hectárea.
Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha vendimia: Del 24 de Septiembre al 20 de Octubre, 2017.
Despalillado- estrujado: 100 % despalillado y estrujado suave.
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración: 53 días.
Fermentación maloláctica: Espontánea en recipientes de madera.
Crianza: 16 meses bocois y fudres.
Clarificación: No.
Estabilización por frío: No.
Filtración: No filtrado.

Análisis

Alcohol: 14,5%.
Acidez total: 5,3 g/l.
pH: 3,38.
Acidez Volátil: 0,52 g/l.
Extracto seco: 29,4 g/l.

Producción

75 cl.: 17.350 Botellas.
150 cl.: 546 Magnum.
300 cl.: 84 Doble Magnums.
500cl.: 9 Bot 5l.

Conservación

Para su buen afinamiento, este vino deberá conservarse
a una temperatura máxima de 12°C.
Contiene Sulfitos

Vida

Momento óptimo de consumo a partir de su octavo año en botella.
Potencial de envejecimiento alto.