

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.