

LES TERRASSES
Velles Vinyes



Propietario: Álvaro Palacios.
Enología: Álvaro Palacios / Oriol Castells.
Viticultura: Álvaro Palacios / Andreu Fernandez.
Fundación bodega: 1989.

Nombre del vino: LES TERRASSES Velles Vinyes.
Cosecha: **2014.**
Clasificación de la cosecha: Muy buena.
Salida al mercado: Otoño 2015.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de 9 municipios.
Gratallops, La Vilella Baixa, Bellmunt, El Lloar, El Molar
Porrera, Scala Dei, Torroja y Poboleda.
Región: Priorat D.O.C.
Suelos: De pizarra "llicorell" con estructura laminar con
orientaciones muy variables y composición limosa.
Del Paleozoico, periodo Carbonífero: pizarras de origen
metamórfico generadas por la transformación
de arcillas sometidas a presión y temperatura.
Orografía: Laderas pronunciadas "costers".
Orientación: Muy diferentes exposiciones, dependiendo
de cada viñedo.
Altitud del viñedo: 350 m. - 640 m.
Clima: Mediterráneo con gran influencia del mar.
Pluviometría: 560,7 mm.
Temperatura media: Min.: -2,9°C / Max: 38,2°C // Media: 15,47°C
Horas de sol: 4.400 horas al año.

Varietades de uva (%): 60% Garnacha
40% Samsó

Edad de las cepas: De 60 a 90 años.
Densidad de plantación de las cepas: 6.000 cepas por Ha.
Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional practicada en Priorat.
Estilo de poda: Vaso tradicional.
Irrigación: No.
Vendimia en verde: No.
Producción por hectárea: 10HI por hectárea.
Vendimia: Selectiva según diferentes municipios y parcelas.



Fecha vendimia:	Desde el 10 hasta el 29 de Octubre.
Despalillado-estrujado:	100% despalillado y estrujado suave.
Fermentación alcohólica:	Tinas de cemento y madera (remontages y bazuqueos).
Fermentación maloláctica:	Parte en tinas de madera y parte en barricas.
Maceración:	30 días.
Crianza:	10 meses.
Clarificación:	Si.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	No filtrado.

Análisis

Alcohol:	14,5%
Acidez total:	5,25 gr/l
pH:	3,37
Acidez Volátil:	0,56gr/l

Producción

75 cl	101.500 Botellas
150 cl	1.000 Magnums.
300 cl	75 Doble Magnums

Conservación

Para su buen afinamiento, este vino deberá conservarse a una temperatura máxima de 14° C.

Vida

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