

LES AUBAGUETES



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

Nombre del vino: LES AUBAGUETES  
Cosecha: **2017**  
Clasificación de la cosecha:  
Salida al mercado: Otoño 2019.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de la viña Les Aubaguetes.  
Municipio: Bellmunt del Priorat  
Superficie del viñedo: 1,34 hectáreas.  
Región: Priorat D.O.Q.  
Suelos: De Pizarra silíceas (llicorell) de estructura laminar y textura limosa, con areniscas y niveles de microconglomerados. Del Paleozoico, periodo Carbonífero: pizarras generadas por la transformación de arcillas sometidas a presión y temperatura, con un posterior metamorfismo de contacto generado por la intrusión de granodioritas calcoalcalinos en sus proximidades. La posterior circulación de fluidos hidrotermales ha dado lugar a la formación de filones metálicos que atraviesan las pizarras.  
Orografía: Ladera tradicional muy pronunciada.  
Orientación: Norte.  
Altitud del viñedo: De 220 a 288 m.  
Clima: Mediterráneo 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 (%): 75% Garnacha  
23% Cariñena.  
2% Variedades blancas: Garnacha blanca y Macabeo.

Edad de las cepas: 117 años.  
Densidad de plantación de las cepas: Marco de plantación 1,8 x 1,4 / 3.900 cepas por hectárea.  
Viticultura: Adaptación a la agricultura tradicional practicada en Priorat. Viñedo inscrito en agricultura ecológica.  
Estilo de poda: Poda en vaso.  
Técnicas del cultivo: Labranza con caballerías "Mulas".  
Irrigación: No.  
Vendimia en verde: No.  
Producción por hectárea: 12,68 HI por hectárea.  
Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia: 15 de Octubre, 2017.  
Despalillado-estrujado: 100% despalillado y estrujado suave.  
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.  
Tiempo de maceración: 49 días.  
Fermentación maloláctica: Espontánea en recipientes de madera.  
Crianza: 16 meses en fudre.  
Clarificación: No.  
Estabilización en frío: No.  
Filtración: No filtrado.

#### **Análisis**

Alcohol: 14,5%.  
Acidez total: 5,3 g/l.  
pH: 3,45.  
Acidez Volátil: 0,52 g/l.  
Extracto seco: 30,2 g/l.

#### **Producción**

75 cl.: 2.000 Botellas.  
150 cl.: 52 Magnums.  
300 cl.: 7 Doble Magnums.  
500 cl.: 4 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 quinto año en botella.  
Potencial de envejecimiento alto.