

FICHA TÈCNICA

Marca:	FERRER BOBET 2017	
Tipo	DOQ Priorat	
Elaboración	Uvas de nuestro viñedo plantado durant los años 2004, 2005 y 2006 en terrazas y “costers” de llicorella y viñas de 20 años de los alrededores de Porrera. La uva se recoge manualment en cajas de 10 kg y se somete a una exhaustiva clasificación en dos cintas de selección. Fermenta en depositos de 15 y 30 Hl de madera, inoxidable y cemento. Crianza en barricas de roble francès, un 60% barrica nueva, durante 12 meses.	
Variedades	Cariñena 66% Garnacha negra 16% Syrah 13% Cabernet Sauvignon 5%	
Núm. botellas	17618 botellas de 75cl y 500 botellas de 150cl	
Datos técnicos	Grado alcohólico	14,5%
	pH	3,38
	Acidesa total	5,56 g/l (tartàric)