

PLÁCET
Valtomelloso

Propietario: Familia Palacios Muro.
Enología: Alvaro Palacios / Javier Gil.
Viticultura: Alvaro Palacios / Jose M. Marcilla.
Fundación bodega: Quinta generación familiar, restablecida en 1945 por D. José Palacios Remondo.

Nombre del vino: PLÁCET Valtomelloso.
Cosecha: **2018**
Clasificación de la cosecha: Buena.
Salida al mercado: Agosto 2019.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de 4 Ha. de viñedo en Valtomelloso, finca La Montesa.
Paraje de Valtomelloso.
Monte Yerga.
Municipio: Alfaro.
Región: Rioja D.O.C.
Suelos: Terrenos de la Era Cuaternaria. Suelos de entre 0,50 a 2 metros de espesor formados por sedimentación carbonatada con coluvios de procedencia muy variada, donde se encuentran ofitas volcánicas, cuarzos, areniscas, etc. envueltos por arcillas, arenas y limos carbonatados. A profundidad variable, se encuentra un horizonte muy pobre y frío, de característica tonalidad blanca y de composición cálcico-petrocálcica (carbonato cálcico) generado por la precipitación de carbonatos. Su estado de petrificación se determina según el manejo del suelo.

Orografía: Larga ladera de suave pendiente (10%) sobre las faldas del monte Yerga.

Orientación: Este, sudeste.

Altitud del viñedo: 550 m.

Clima: Mediterráneo con influencia atlántica.
Diferencias extremas invierno-verano.

Pluviometría: 529 mm.

Temperatura anual: Mín. 0,5°C / Máx. 34°C // Media: 13,3°C.

Horas de sol: 3.263 horas al año.

Variedades de uva (%): 100% Viura

Edad de las cepas: 33 años.

Densidad de plantación de las cepas: 3.000 cepas por Ha.

Viticultura: Viñedo inscrito en viticultura ecológica.

Estilo de poda: Doble cordón Royat.

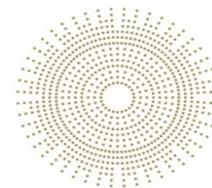
Técnicas de cultivo: Tractores de labranza con intercepas.

Irrigación: No.

Vendimia en verde: Sí.

Producción por hectárea: 34HL por Ha.

Vendimia: A mano y estricta selección.



Fecha vendimia:	25 y 26 de Septiembre, 2018.
Despalillado-estrujado:	Despalillado parcial, estrujado y prensado.
Fermentación alcohólica:	El mosto fermenta con las lías finas en fudres ovales de madera a baja temperatura.
Maceración:	Premaceración de 8 horas.
Fermentación maloláctica:	No.
Crianza:	10 meses en ovales de roble.
Clarificación:	Sí.
Estabilización por frío:	Sí.
Filtración:	Sólo para procesos de estabilización tartárica.

Análisis

Alcohol:	13,5%
Acidez total:	5,4 g/l
pH:	3,27
Acidez volátil:	0,50 g/l
Extracto seco:	22 g/l

Producción

75 cl:	18.000 Botellas.
150 cl:	200 Magnums.

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 del tercer/cuarto año en botella.
Buen potencial de envejecimiento.