

## FICHA TÈCNICA

Marca:	FERRER BOBET SELECCIÓN ESPECIAL VINYES VELLES 2018	
Tipo:	DOQ PRIORAT	
Elaboración:	Vendimia manual en cajas de 10 Kg de uvas exclusivas procedentemente de costers de pizarra. Clasificación grano a grano en doble mesa de selección y entrada en depósitos por gravedad. Fermentación en depósitos de madera y acero inoxidable de 15 y 30 Hl. Transformación maloláctica y crianza realizada en botas de roble francés de grano fino y tostado medio ligero durante 18 meses. Embotellado sin clarificar ni filtrar. Crianza mínima en botella de 15 meses.	
Variedades:	Cariñena centenaria	
Datos técnicos	Grado Alcohólico	14.5 %
	pH	3.29
	Acidez total	6.2 g/l (tartárico)