

Vi de Vila GRATALLOPS



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

Nombre del vino: Vi de Vila GRATALLOPS
 Cosecha: **2016**
 Clasificación de la cosecha:
 Salida al mercado: Otoño 2018.

Procedente de finca o parcela única: Varias parcelas en propiedad en el municipio de Gratallops: Ermites, La Capella, Torrent, Coll del Corral, Camp d'en Piqué, Socarrats, Carrerada, L'Hort de L'Olivar, L'Ermita, Manyetes, Mas Palarès y Les Sorts.

Municipio: Gratallops.
 Superficie del viñedo: 11,9 hectáreas.
 Región: Priorat D.O.Q.
 Suelos: De pizarra (llicorell) con estructura laminar con orientaciones muy variables y textura limosa. Del Paleozoico, periodo Carbonífero: pizarras de origen metamórfico generadas por la transformación de arcillas sometidas a presión y temperatura.

Orografía: Ladera tradicional muy pronunciada.
 Orientación: Hacia el Norte y el Este.
 Altitud del viñedo: De 300 a 430 m.
 Clima: Mediterráneo suave con gran influencia del mar.
 Pluviometría: 353 mm.
 Temperatura media: Min: 10,15°C / Max: 22,61°C - Media: 16,19°C.
 Horas de sol: 4.451 horas al año.

Varietades de uva (%): 63% Garnacha.
 35% Cariñena.
 2% Varietades blancas: Garnacha blanca, Macabeo y PX.

Edad de las cepas: De 18 a 74 años.
 Densidad de plantación de las cepas: De 5.200 cepas por Ha. a 7.700 cepas por Ha.
 Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional practicada en Priorat. Viñedo inscrito en agricultura ecológica.

Estilo de poda: Poda en vaso y conducción Gobelet.
 Técnicas del cultivo del suelo: Labranza con caballería "Mulas".
 Irrigación: No.
 Vendimia en verde: No.
 Producción por hectárea: 11,45 Hl por hectárea.
 Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha vendimia: Del 6 al 26 de Octubre, 2016.
Despalillado- estrujado: 100 % despalillado y estrujado suave.
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración: 51 días.
Fermentación maloláctica: Espontánea en recipientes de madera.
Crianza: 15 meses bocois y fudres.
Clarificación: No.
Estabilización por frío: No.
Filtración: No filtrado.

Análisis

Alcohol: 14,5%.
Acidez total: 5,3 g/l.
pH: 3,31.
Acidez Volátil: 0,47 g/l.
Extracto seco: 28,4 g/l.

Producción

75 cl.: 14.406 Botellas.
150 cl.: 671 Magnum.
300 cl.: 72 Jeroboam.
500cl.: 8 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 octavo año en botella.
Potencial de envejecimiento alto.