

## LES AUBAGUETES



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

Nombre del vino: LES AUBAGUETES  
Cosecha: **2016**  
Clasificación de la cosecha:  
Salida al mercado: Otoño 2016.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de la viña Les Aubaguets.  
Municipio: Bellmunt del Priorat  
Superficie del viñedo: 1,34 hectáreas.  
Región: Priorat D.O.Q.  
Suelos: De Pizarra (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: 353 mm  
Temperatura media: Min: 10,15°C / Max: 22,61°C - Media: 16,19°C.  
Horas de sol: 4.451 horas al año.

Variedades de uva (%): 78% Garnacha  
21% Cariñena.  
1% Variedades blancas: Garnacha blanca y Macabeo.

Edad de las cepas: 117 años.  
Densidad de plantación de las cepas: 4.600 cepas por Ha.  
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: 8.58 Hl por hectárea.  
Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia: 24 de Octubre, 2016.  
Despalillado-estrujado: 100% despalillado y estrujado suave.  
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.  
Tiempo de maceración: 40 días.  
Fermentación maloláctica: Espontánea en recipientes de madera.  
Crianza: 18 meses en fudre.  
Clarificación: No.  
Estabilización en frío: No.  
Filtración: No filtrado.

#### **Análisis**

Alcohol: 14,5%.  
Acidez total: 5,1 g/l.  
pH: 3,37.  
Acidez Volátil: 0,46 g/l.  
Extracto seco: 26,6 g/l.

#### **Producción**

75 cl.: 1.461 Botellas.  
150 cl.: 52 Magnums.  
300 cl.: 3 Doble Magnums.  
500 cl.: 2 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.