Álvaro Palacios
GRATALLOPS

LA BAIXADA
Vinya Classificada

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

Nombre del vino:	LA BAIXADA - Vinya Classificada.
Cosecha:	**2022.**
Clasificación de la cosecha:	Buena.
Salida al mercado:	Otoño 2024.

Procedencia de las uvas:	Uva procedente de la Baixada.
Municipio:	Gratallops.
Superficie:	1,30 hectáreas.
Región:	Priorat D.O.Q.
Suelos:	De pizarra silíceas (llicorell), con estructura laminar y textura limosa. Del Paleozoico, periodo Carbonífero: pizarras de origen metamórfico con intrusiones de diques graníticos, generadas por la transformación de rocas arcillosas sometidas a presión y temperatura, dando lugar a minerales de alteración de las micas como hidróxidos de hierro y manganeso que aportan un color rojizo y temperatura a los suelos. Cabe destacar la presencia de andalucita, un silicato rico en hierro y cobre.
Orografía:	Terrazas y laderas pronunciadas.
Orientación:	Este.
Altitud del viñedo:	De 283 a 345 m.
Clima:	Mediterráneo suave con gran influencia del mar.
Pluviometría:	310 mm.
Temperatura media:	Min: -1,6°C Max: 39°C Media: 16,20°C.
Variedades de uva (%):	98% Garnacha. 2% Cariñena.
Edad de las cepas:	24 años.
Densidad de plantación de las cepas:	Marco de plantación: 1,5 x 0,9 - 7.400 cepas por Ha.
Viticultura:	Adaptación de la agricultura tradicional en Priorat. Viñedo inscrito en agricultura ecológica.
Estilo de poda:	Formación en vaso.
Técnicas de cultivo:	Labranza con caballerias "Mulas".
Irrigación:	No.
Vendimia en verde:	No.
Producción por hectárea:	21,53 Hl por hectárea.
Vendimia:	Manual y estricta selección.

T +34 977 839 195
F +34 977 839 197
info@alvaropalacios.com
43737 Gratallops,
Spain

Fecha de vendimia:	10 y 12 de Septiembre, 2022.
Despalillado-estrujado:	Parte uva entera y parte despalillado.
Fermentación alcóholica:	En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración:	30 días.
Fermentación maloláctica:	Espontánea en recipientes de madera.
Crianza:	13 meses en fudres ovales de roble francés.
Clarificación:	No.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	No.

Análisis

Alcohol:	14,5%.
Acidez total:	5,26 g/l.
pH:	3,52.
Acidez Volátil	0,54 g/l.
Extracto seco:	30,5 g/l.

Producción

75 cl:	3.390 Botellas.
150 cl:	90 Magnums.
300 cl:	19 Doble 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 de su décimo año en botella.
Potencial de envejecimiento alto.