

LES AUBAGUETES



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

Nombre del vino: LES AUBAGUETES
Cosecha: **2017**
Clasificación de la cosecha:
Salida al mercado: Otoño 2019.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de la viña Les Aubaguetes.
Municipio: Bellmunt del Priorat
Superficie del viñedo: 1,34 hectáreas.
Región: Priorat D.O.Q.
Suelos: De Pizarra silíceas (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: 369,1 mm
Temperatura media: Min: 9,82°C / Max: 23,37°C - Media: 15,54°C.
Horas de sol: 4.400 horas al año.

Variedades de uva (%): 75% Garnacha
23% Cariñena.
2% Variedades blancas: Garnacha blanca y Macabeo.

Edad de las cepas: 117 años.
Densidad de plantación de las cepas: Marco de plantación 1,8 x 1,4 / 3.900 cepas por hectárea.
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: 12,68 HI por hectárea.
Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia: 15 de Octubre, 2017.
Despalillado-estrujado: 100% despalillado y estrujado suave.
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración: 49 días.
Fermentación maloláctica: Espontánea en recipientes de madera.
Crianza: 16 meses en fudre.
Clarificación: No.
Estabilización en frío: No.
Filtración: No filtrado.

Análisis

Alcohol: 14,5%.
Acidez total: 5,3 g/l.
pH: 3,45.
Acidez Volátil: 0,52 g/l.
Extracto seco: 30,2 g/l.

Producción

75 cl.: 2.000 Botellas.
150 cl.: 52 Magnums.
300 cl.: 7 Doble Magnums.
500 cl.: 4 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.