

LES TERRASSES



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

Nombre del vino: LES TERRASSES
Cosecha: **2017**
Clasificación de la cosecha: Muy buena.
Salida al mercado: Otoño 2018.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de 9 municipios.
Municipio: Gratallops, La Vilella Baixa, Bellmunt, El Lloar, El Molar, Porrera, Scala Dei, Torroja y Poboleda.
Superficie del viñedo: 47,2 hectáreas.
Región: Priorat D.O.Q.
Suelos: De pizarras silíceas (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: Laderas pronunciadas "costers".
Orientación: Muy diferentes exposiciones, dependiendo de cada viñedo.
Altitud del viñedo: 350 m. - 640 m.
Clima: Mediterráneo suave 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: 4.451 horas al año.

Variedades de uva (%): 55% Garnacha
44% Cariñena.
1% Blancas.

Edad de las cepas: De 62 a 92 años.
Densidad de plantación de las cepas: 6.000 cepas por Ha.
Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional practicada en Priorat. Viñedo inscrito en agricultura ecológica.
Estilo de poda: Tradicional.
Irrigación: No.
Vendimia en verde: No.
Producción por hectárea: 20 Hl por hectárea.
Vendimia: Selectiva según diferentes municipios y parcelas.



Fecha vendimia:	Del 4 de Septiembre al 17 de Octubre, 2017.
Despalillado-estrujado:	100% despalillado y estrujado suave.
Fermentación alcohólica:	En tinas de cemento y madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración:	35 días.
Fermentación maloláctica:	Tinas de madera y barricas.
Crianza:	12 meses en barricas.
Clarificación:	Si.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	No filtrado.

Análisis

Alcohol:	14,5%
Acidez total:	4,75 g/l.
pH:	3,45
Acidez Volátil:	0,52 g/l.
Extracto seco:	27,9 g/L.

Producción

75 cl:	121.000 Botellas.
150 cl:	2.200 Magnums.
300 cl:	124 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 quinto año en botella.
Potencial de envejecimiento alto.