

LES TERRASSES



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

Nombre del vino: LES TERRASSES
Cosecha: **2020**
Clasificación de la cosecha:
Salida al mercado: Septiembre 2022.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de 8 municipios.
Municipio: Gratallops, La Vilella Baixa, Bellmunt, El Lloar, El Molar, Porrera, Torroja y Poboleda.
Superficie del viñedo: 49 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: 674 mm.
Temperatura media: Min: -2,5°C / Max: 34,4°C - Media: 15,81°C.
Horas de sol: 4.467 horas al año.

Varietades de uva (%): 72% Gamacha
28% Cariñena.

Edad de las cepas: De 22 a 94 años cepas viejas.
Densidad de plantación de las cepas: Marco de plantación: 2,2x1,2 y 1,8x0,8 Entre 3.700 a 6.000 cepas por Ha.
Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional en Priorat.
Estilo de poda: Poda en vaso y Cordon Royat.
Irigación: No.
Vendimia en verde: No.
Producción por hectárea: 12,65 Hl por hectárea.
Vendimia: Selectiva según diferentes municipios y parcelas.



Fecha vendimia:	Del 4 de Septiembre al 9 de Octubre, 2020.
Despalillado-estrujado:	Parte uva entera y parte despalillado.
Fermentación alcohólica:	En tinas de cemento y madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración:	47 días.
Fermentación maloláctica:	Tinas de madera y barricas.
Crianza:	12 meses en barricas y bocoyes.
Clarificación:	Si.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	No.

Análisis

Alcohol:	14,5%
Acidez total:	4,72 g/l.
pH:	3,5.
Acidez Volátil:	0,57 g/l.
Extracto seco:	g/l

Producción

75 cl:	78.104 Botellas.
150 cl:	2.000 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.