

Vi de Vila GRATALLOPS



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

Nombre del vino: Vi de Vila GRATALLOPS  
 Cosecha: **2017**  
 Clasificación de la cosecha:  
 Salida al mercado: Otoño 2019.

Procedente de finca o parcela única: Varias parcelas en propiedad en el municipio de Gratallops: L'Ermita, Coster de L'Ermita, Sorts, La Baixada, Coll de Falset, Capelles, Torrent, Costa del Riu, Planassos

Municipio: Gratallops.  
 Superficie del viñedo: 10,9 hectáreas.  
 Región: Priorat D.O.Q.  
 Suelos: De pizarra 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: Ladera tradicional muy pronunciada.  
 Orientación: Hacia el Norte y el Este.  
 Altitud del viñedo: De 300 a 430 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: 4.400 horas al año.

Variedades de uva (%): 80% Garnacha.  
 19% Cariñena.  
 1% Variedades blancas: Garnacha blanca, Macabeo y PX.

Edad de las cepas: De 19 a 75 años.  
 Densidad de plantación de las cepas: Marco de plantación 1,5 x 0,9 y 2,4 x 1,2  
 De 7.400 cepas por Ha. a 3.400 cepas por Ha.  
 Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional practicada en Priorat. Viñedo inscrito en agricultura ecológica.

Estilo de poda: Poda en vaso y conducción Gobelet.  
 Técnicas del cultivo del suelo: Labranza con caballería "Mulas".  
 Irrigación: No.  
 Vendimia en verde: No.  
 Producción por hectárea: 13,66 Hl por hectárea.  
 Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha vendimia:	Del 24 de Septiembre al 20 de Octubre, 2017.
Despalillado- estrujado:	100 % despalillado y estrujado suave.
Fermentación alcohólica:	En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración:	53 días.
Fermentación maloláctica:	Espontánea en recipientes de madera.
Crianza:	16 meses bocois y fudres.
Clarificación:	No.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	No filtrado.

#### **Análisis**

Alcohol:	14,5%.
Acidez total:	5,3 g/l.
pH:	3,38.
Acidez Volátil:	0,52 g/l.
Extracto seco:	29,4 g/l.

#### **Producción**

75 cl.:	17.350 Botellas.
150 cl.:	546 Magnum.
300 cl.:	84 Doble Magnums.
500cl.:	9 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 octavo año en botella.  
Potencial de envejecimiento alto.