

## LES TERRASSES



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

Nombre del vino: LES TERRASSES  
Cosecha: **2018**  
Clasificación de la cosecha: Muy buena.  
Salida al mercado: Junio 2020.

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: 460 mm.  
Temperatura media: Min: 6,45°C / Max: 25,92°C - Media: 15,30°C.  
Horas de sol: 4.400 horas al año.

Varietades de uva (%): 57% Gamacha  
42% Cariñena.  
1% Blancas.

Edad de las cepas: De 62 a 92 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 practicada en Priorat.  
Estilo de poda: Poda en vaso y Cordon Royat.  
Imigación: No.  
Vendimia en verde: No.  
Producción por hectárea: 19 Hl por hectárea.  
Vendimia: Selectiva según diferentes municipios y parcelas.



Fecha vendimia:	Del 20 de Septiembre al 17 de Octubre, 2018.
Despalillado-estrujado:	100% despalillado y estrujado suave.
Fermentación alcohólica:	En tinas de cemento y madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración:	38 días.
Fermentación maloláctica:	Tinas de madera y barricas.
Crianza:	12 meses en barricas.
Clarificación:	Si.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	No.

### Análisis

Alcohol:	14,5%
Acidez total:	4,8 g/l.
pH:	3,43
Acidez Volátil:	0,48 g/l.
Extracto seco:	27,1 g/l

### Producción

75 cl:	122.000 Botellas.
150 cl:	2.100 Magnums.
300 cl:	100 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.