

Lobolover Garnatxa 2017

Vino ecológico elaborado al Massís del Garraf



Año con una climatología moderadamente favorable en el ciclo vegetativo de la planta. Marcado principalmente por unas precipitaciones bajas, aunque suficientes, y gracias también a unas temperaturas altas pero óptimas, se alcanzó un correcto desarrollo vegetativo de la cepa, contando con suficientes recursos para completar todo su ciclo de manera óptima. La uva se recogió con una maduración que fue muy rápida pero completa de piel y pulpa, y una muy satisfactoria riqueza aromática.

Durante la vendimia se desarrolló el proceso selectivo de la uva, en viña y mesa de selección.

LES VINYES

PARCELA	44	37
Variedad	Garnacha	Garnacha
Año de plantación	1989	2007
Orientación	Nord-oeste	Nord-oeste
Suelo	Calcáreo (Fósiles)	Calcáreo y muy pobre
Sistema de conducción	Doble cordón a 1.80	Doble cordón a 1.80
Poda	Corta (1 borron)	Corta (1 borron)

VINIFICACIÓN

Vendimia manual con selección en viña y mesa de selección. La uva es recogida en cajas de 15kg. Maceración Pre-fermentativa en depósito a temperatura de 10-12°C.

Fermentación en depósito a temperatura controlada entre 20-24°C de cada garnacha por separado.

COUPAGE

Se realiza un coupage con los vinos más frescos y afrutados de las garnachas seleccionadas para este vino joven.

El vino permanece en crianza en depósito hasta su embotellado.

EMBOTELLADO

Después de su clarificación y estabilización, se embotellaron 45.000 botellas en Marzo del 2018.



ANALISIS

Grado alcohólico: 13.5%
Acidez total tartárico: 5.5 g/l
Acidez volátil: 0.34g/l
Azúcares reductores: 0.5 g/l
Dióxido de azufre libre: 25mg/l
Dióxido de azufre total: 50mg/l
PH: 3.32

Garnacha 44

COUPAGE

85% Garnacha 44
15% Garnacha 37

Lobolover Garnatxa 2017

NOTAS DE CATA

Color cereza granate de capa media, con borde violáceo. Aroma fresco, intenso, de frutas rojas. Estructura media, bien equilibrado, afrutado y con taninos dulces. Persistente, sabroso y rico en aromas.