Molí Dels Capellans

ATREPAT

UN ESTILO Y CORTE DE VINO TINTO PARA INTRODUCIR AL CONSUMIDOR A LA VARIEDAD TREPAT, UN VINO SORPRENDENTE A LA NARIZ, GOLOSO, ATRACTIVO Y MUY REDONDO. UN NUEVO ESTILO DE TREPAT JOVEN CON UN 40% DE MACERACIÓN CARBÓNICA, PROCEDENTE DE UNA ÚNICA FINCA DE CEPAS VIEJAS EN VASO DE 41 AÑOS.

CARACTERISTICAS DE LOS VIÑEDOS

· FINCA "EL PINETELL" VIÑEDO DE 0,85 HECTÁREAS DE TREPAT PLANTADA EN VASO EN EL AÑO 1974 EN LA POBLACIÓN DE `PIRA`. EN ORIENTACIÓN SUD-OESTE, CON UNA ALTITUD DE 485 M.
· SUELO CALCÁREO/ARCILLOSO POBRE EN MATERIA ORGÁNICA.
· NOS GUIAMOS POR EL CALENDARIO LUNAR EN TODAS LAS LABORES DEL VIÑEDO.
· EN CONVERSIÓN AGRICULTURA ECOLÓGICA DESDE EL 2012.

VINIFICACIÓN

RECOLECCIÓN A MANO EN CAJAS DE 15 KG, SELECCIÓN EN MESA DE LA UVA, VENDIMIAMOS EL VIÑEDO 2 VECES, UNA PARTE DE LA UVA UN POCO MÁS VERDE PARA OBTENER UNA ACIDEZ NATURAL, Y EL RESTO EN SU PUNTO ÓPTIMO DE MADURACIÓN. MACERACIÓN EN FRIO DURANTE 8 DÍAS, FERMENTACIÓN A BAJA TEMPERATURA, CON LEVADURAS SELECCIONADAS. NO UTILIZAMOS NINGÚN PRODUCTO DE SÍNTESIS. PRENSADO MUY SUAVE CON PRENSA VERTICAL. DESPUÉS DE LA LÁCTICA EL VINO REPOSA CON SUS FINAS LÍAS DURANTE 3 MESES, FILTRADO SUAVE Y SIN ESTABILIZACIÓN, EMBOTELLADO CON UNA CONCENTRACIÓN DE SO_2 MUY BAJA.
UN 40% DE LAS UVAS LAS ELABORAMOS CON MACERACIÓN CARBÓNICA. NOS GUIAMOS POR EL CALENDARIO LUNAR EN TODA LA ELABORACIÓN, TRASIEGOS Y EMBOTELLADO.

TIPO TINTO · **DENOMINACIÓN DE ORIGEN** CONCA DE BARBERÀ · **COLOR** CLARETE
TIPO DE UVA TREPAT · **ALCOHOL** 12% VOL · **PH/ACIDEZ** 3,38 · **AZÚCAR RESIDUAL** 1,2

CONCA DE BARBERÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

DENOMINACIÓ D'ORIGEN CONCA DE BARBERÀ