

## BONFILL 2017

VI NEGRE

**GARNATXA NEGRA / CARINYENA NEGRA**

CAPMANY - D.O.EMPORDÀ

### VITICULTURA:

Sòl granític. Clima mediterrani càlid i sec.

Terra tocada per la Tramuntana

Respecta per la terra, treballs agrícoles manuals i llaurat mecànic

### VINYES:

La Cumella – Garnatxa negra – 1991

El Turón – Carinyena negra – 1929

Puignau – Carinyena negra - 1964

### VEREMA:

Setembre 2017

Collita manual en caixes de 12 kg.

Selecció en vinya.

### ELABORACIÓ:

Al arribar el raïm al celler, es refrigera en càmera frigorífica a 7°C. Es desrapa. Fermentació i maceració durant 18 dies en dipòsits d'inoxidable, cada varietat per separat, a temperatura controlada (22°C). Criança en botes de roure Francès nou de 500 litres amb les seves mares durant 14 mesos. Clarificació i filtració suau abans de l'embotellat.

### ANALÍTICA:

Grau alcohòlic: 15.50% vol.

Sucres residuals: < 0.4g/l glucosa/fructosa

Acidesa total: 5.53 g/l àcid tartàric

Acidesa volàtil: 0.62 g/l àcid acètic

SO<sub>2</sub> total: 28 mg/l

pH: 3.46



### NOTA DE TAST:

### PRODUCCIÓ:

2415 ampolles de 750ml

99 ampolles de 1500 ml

