

ALBAHRA

2013

Ficha técnica:

Origen del nombre del vino: . Albahra significa mar pequeño o laguna y es como se relacionaba o llamaba a Alpera debido a la red de fuentes y manantiales naturales que tiene. Alpera es el pueblo donde la Garnacha Tintorera está implantada y es mayoritaria.

Variedades: Garnacha Tintorera

Suelo: Calcareo y arcilloso

Viticultura: Racional, sin utilización de productos químicos de síntesis.

Edad y altitud del Viñedo: Viñedos de 25 años a una altitud de 800 metros sobre el nivel del mar.

Sistema de Conducción: Vaso

Vendimia: Realizada manualmente en cajas de 16 Kg. en la tercera semana de Septiembre.

Vinificación: Uva entera en un 60 % y un 40 % con racimos enteros.
Fermentación alcohólica en depósitos de hormigón abiertos. La maceración duró 14 días donde se realizaron suaves bazuqueos.
El vino realizó la fermentación maloláctica de manera espontánea en depósito de hormigón de 5200 litros de capacidad.

Afinamiento: Tras la fermentación maloláctica, el vino permanecerá en depósito de hormigón con sus propias lías durante 7 meses sin realizar ningún trasiego.

Embotellado: Se embotelló sin estabilizar ni filtrar en Junio de 2014.

pH: 3,5

Acidez Total: 6,1 g/l (expresado en ac.tartático).

Sulfuroso Total: 38 mg/l

Alcohol: 14 % Vol.

Azucares residuales: 1,8 g/l.

Producción: 7000 botellas de 75 cL

