



Propietario: Álvaro Palacios.

Enología: Álvaro Palacios / Oriol Castells. Viticultura: Álvaro Palacios / Roger Pallarés.

Fundación de la bodega: 1989.

Nombre del vino: GRATALLOPS - Vi de Vila.

Cosecha: **2022.**Clasificación de la cosecha: Buena.
Salida al mercado: Otoño 2024.

Procedente de finca o parcela única: Varias parcelas en propiedad en el municipio de Gratallops:

Coll de Falset, Guinarderes, Mas Pallarès, Vinyals, Torrent.

Municipio: Gratallops.

Superficie del viñedo: 7,92 hectáreas.

Región: Priorat D.O.Q.

Suelos: De pizarra 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: Ladera tradicional muy pronunciada.

Orientación: Hacia el Norte y el Este.

Altitud del viñedo: De 300 a 430 m.

Clima: Mediterráneo suave con gran influencia del mar.

Pluviometría: 328 mm.

Temperatura media: Min: -1,6°C Max: 39°C Media: 16,20°C.

Variedades de uva (%): 80% Garnacha.

19% Cariñena.

1% Variedades blancas: Gamacha blanca, Macabeo y PX.

Edad de las cepas: De 24 a 80 años.

Densidad de plantación de las cepas: Marco de plantación:  $1,5 \times 0,9 \text{ y } 2,4 \times 1,2.$ 

De 3.400 cepas por Ha. a 7.400 cepas por Ha.

Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional en Priorat.

Viñedo inscrito en agricultura ecológica.

Estilo de poda: Poda en vaso y conducción Gobelet.

Técnicas del cultivo del suelo: Labranza con tractor-oruga y caballerias "Mulas".

Irrigación: No.

Vendimia en verde: No.

Producción por hectárea: 20,20 HI por hectárea.

Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha vendimia: Del 2 de Septiembre al 11 de Octubre, 2022.

Despalillado- estrujado: Parte uva entera y parte despalillado.

Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.

Tiempo de maceración: 31 dias.

Fermentación maloláctica: Espontánea en recipientes de madera.

Crianza: 14 meses en fudres ovales y bocoyes de roble francés.

Clarificación: No. Estabilización por frío: No.

Filtración: No.

## Análisis

Alcohol: 14%.

Acidez total: 4,5 g/l.

pH: 3,55.

Acidez Volátil: 0,55 g/l. Extracto seco: 29,7 g/l.

## Producción

75 cl.: 19.617 Botellas. 150 cl.: 477 Magnums.

300 cl.: 36 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.