

# Vella Lola negre 2017

EMPORDÀ  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

*"Atrevit, amable i equilibrat. Garnatxa, varietat empordanesa per excel·lència. Sirà, li aporta una estructura ferma"*

**Color:** intens, capa alta, roig potent.

**Nas:** intens i complexe amb notes de fruita negra comptada i petits records de vainilla i clau.

**Boca:** estructurat, rodó i complexe amb records de fruita negra.

**Producció:** 7.863 ampolles.

**Vinificació:** les 2 varietats vinificades per separat. Derrapat i prefermentació en fred de 2 dies a baixa temperatura. Maceració / fermentació durant 10 dies en inox.

30% de la garnatxa en criança durant 4 mesos en bota de roures francès Allier

**Grau alcohòlic (% Vol.): 14,50**

**Acidesa Total [g / l Tartàric]: 5,49**

**PH: 3,51**

**Sulfurós Total SO<sub>2</sub>T [mg / l]: 52**



## 2017, un any de sequera i calor

L'hivern va ser poc habitual, si tenim en compte que sol ploure entre 150 i 200 litres i només en van caure 59. També les temperatures es van mostrar atípiques, molts suaus durant aquest hivern poc plujós i a la primavera dos graus per damunt de la mitjana. Com a conseqüència, la brotada de les vinyes es va avançar deu dies i la floració va arribar abans.

Aquestes condicions van permetre un estat sanitari molt bo. Després va venir el temps de verema, que comparat amb altres anys, vam començar ben aviat, amb quinze dies d'antelació. A mesura que la verema avançava, vam anar confirmant les peculiaritats extremes de l'any: baies petites, acideses altres, pH baix i menys producció.

Això sí, les varietats autòctones, sobretot les garnatxes blanca, negra i la carinyena, més adaptades al clima, van suportar dignament la duresa de l'any. El resultat: una bona expressió aromàtica i gustativa.

# Vella Lola blanc 2017

EMPORDÀ  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

*"Jove, directe, net, aromàtic, amb bon cos i molt expressiu. Elaborat amb les varietats autòctones de la zona: garnatxa blanca, macabeu, xarel·lo i moscat"*

**Color:** groc palla, brillant i elegant.

**Nas:** intens amb notes de cítrics i detalls de flor blanca.

**Boca:** estructurada i voluminosa amb presència cítrica. Llarg, persistent i record agradable.

**Producció:** 6.430 ampolles.

**Vinificació:** les 4 varietats vinificades per separat. Derrapat, premsat i fermentat en inox a baixa temperatura. Fermentació de 12 dies de mitjana. 2 mesos de remuntats amb les seves lles.

**Grau alcohòlic (% Vol.): 12,60**

**Acidesa Total [g / l Tartàric]: 5,33**

**PH: 3,30**

**Sulfurós Total SO<sub>2</sub>T [mg / l]: 48**



## 2017, un any de sequera i calor

L'hivern va ser poc habitual, si tenim en compte que sol ploure entre 150 i 200 litres i només en van caure 59. També les temperatures es van mostrar atípiques, molts suaus durant aquest hivern poc plujós i a la primavera dos graus per damunt de la mitjana. Com a conseqüència, la brotada de les vinyes es va avançar deu dies i la floració va arribar abans.

Aquestes condicions van permetre un estat sanitari molt bo. Després va venir el temps de verema, que, comparat amb altres anys, vam començar ben aviat, amb quinze dies d'antelació. A mesura que la verema avançava, vam anar confirmant les peculiaritats extremes de l'any: baies petites, acideses altres, pH baix i menys producció.

Això sí, les varietats autòctones, sobretot les garnatxes blanca, negra i la carinyena, més adaptades al clima, van suportar dignament la duresa de l'any. El resultat: una bona expressió aromàtica i gustativa.

# Vella Lola rosat 2017

EMPORDÀ  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

*"Llaminer i fresc"*

**Color:** vermell brillant i potent.

**Nas:** potent de fruita negra fresca, maduixa i llaminadura.

**Boca:** fresca amb records de maduixa, llarg i persistent.

**Producció:** 2.650 ampolles.

**Varietats:** 100% garnatxa negra

**Grau alcohòlic (% Vol.):** 12

**Acidesa Total [g / l Tartàric]:** 5,18

**PH:** 3,32

**Sulfurós Total SO<sub>2</sub>T [mg / l]:** 44



## **2017, un any de sequera i calor**

L'hivern va ser poc habitual, si tenim en compte que sol ploure entre 150 i 200 litres i només en van caure 59. També les temperatures es van mostrar atípiques, molts suaus durant aquest hivern poc plujós i a la primavera dos graus per damunt de la mitjana. Com a conseqüència, la brotada de les vinyes es va avançar deu dies i la floració va arribar abans.

Aquestes condicions van permetre un estat sanitari molt bo. Després va venir el temps de verema, que, comparat amb altres anys, vam començar ben aviat, amb quinze dies d'antelació. A mesura que la verema avançava, vam anar confirmant les peculiaritats extremes de l'any: baies petites, acideses altres, pH baix i menys producció.

Això sí, les varietats autòctones, sobretot les garnatxes blanca, negra i la carinyena, més adaptades al clima, van suportar dignament la duresa de l'any. El resultat: una bona expressió aromàtica i gustativa.