ÈLIA - 2023

Varietat: Garnatxa Negra 100%
Procèdencia del raïm: diverses finques pròpies
Edat de les vinyes: entre 40 i 80 anys
Municipi: La Figuera
Tipus de sòls: Calcari - Argilòs
Orografía: bancals (terrasses)
Orientació: Nord – Nord/Est – Sud/Oest
Altitud: entre 300 i 575 metres
Clima: mediterrani

Verema:

- Manual
- Entre el 31 d'agost i el 6 de setembre
- Collit en caixes de 18 – 20 kg
- Selecció del raïm a la pròpia finca

Vinificació

- Fermentació alcohòlica a temperatura entre (24-29°C)
- Dipòsits d'acer inoxidable de 1000L
- Llevats del pròpi raïm
- Maceració entre 20 – 25 dies
- Premsat suau amb premsa pneumàtica
- Fermentació malolàctica espontànea al dipòsit
- Criança de 13 mesos en barriques de roure francès

Anàlisis

Alcohol : 14,5 % vol.
Acidesa total: 4,9 g/l Àcid tartàric
Sucres residuals: <0,2 g/l
Sulfurós total: <10 mg/L

Producció

Ampolles de 0,75ml : 2030
Ampolles de 1,5L : 30

C/DEL PRIORAT 12, LA FIGUERA , 43736 , celler@ficariavins.net