

Isabel
Negra

Sumoll
Garnatxa negra

2017

pepe roentón

VARIEDADES

50% Sumoll

50% Garnacha Tinta

VIÑA

Viñedos de Cal Feset

Suelo calcáreo, con textura arcillosa

Año de plantación: 1976

Formación en vaso y emparrado

Superficie: 1.6 ha

Producción: 3.800 kg/ha

Viticultura ecológica

AÑADA

Después de una añada 2016 con la menor pluviometría registrada en los últimos 50 años (283.5 mm) llegaron un otoño e invierno esperanzadores con 320.8 mm de lluvia. Diciembre y enero fueron más bien fríos. Marzo y abril con 124 mm de pluviometría ayudaron a la planta a tener un buen desarrollo vegetativo. El día 21 de abril tuvimos una helada en la que perdimos el 5% de producción en la Plana y el Llac, pero no afectó la viña del Noguer. Después llegaron unos meses duros de sequía hasta la vendimia. Desde inicios de mayo a inicio de vendimia llovieron sólo 4 días entre 10 y 15 mm, seguidos de días de viento. La lluvia del 8 de agosto dio energía a los xarel-los para el final de maduración. El ciclo vegetativo fue corto y comenzamos la vendimia antes que nunca. La vendimia de la finca la terminamos el 30 de agosto con el xarel-lo de la viña del Noguer. La vendimia fue sana con vinos concentrados, redondos y con buena acidez. La planta se ha recuperado de la añada 2016 y presenta un buen vigor para la nueva campaña. Durante el año agrícola hemos tenido una pluviometría de 448 L/m² (la media 20 años es de 525 L/m²) y la temperatura media fue de 15,5 °C (media es de 15,2 °C).

VINIFICACIÓN

Cosechado en cajas de 15 kg. Las uvas estaban sanas y concentradas debido a la sequía durante todo el ciclo. Derrapado y pisado ligeramente. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas de la vid durante 15 días por separado con sus pieles en Inox y ánfora. Durante la fermentación hacemos ligeros pigeages para mojar el sombrero sin extraer demasiado tanino. Sangrado sin prensar la pasta. Fermentación maloláctica espontánea en inox. Seguidamente crianza de 8 meses en barrica. Embotellado y crianza de mínimo 8 meses en botella. No filtradas ni estabilizadas. Utilizamos baja dosis de sulfitos.

Grado alcohólico 12.82% vol.

Acidez total de 6.3 g/L expresada en tartárico

(4.12 g/L expresada en sulfúrico)

pH 3.23

Azucares residuales 0.20 g/L

Acidez volátil 0,46 g/L

Sulfuroso total 35 mg/L

Nº botellas 3.322