

Produktfakta – Les Eres Vinyes Velles 2019



Vingårdar

Les Eres, Porrera, planterad 1908

Druvor

100 % Carinyena

Skördeuttag

Ca 500 g druvor per vinstock

Tillverkning och lagring

Tre dagars macerering i 10°C. Vinet jäser sedan under max 28 °C i totalt 20 dagar, därefter macererar vinet ytterligare 30 – 35 dagar innan det pressas försiktigt. Den malolaktiska konverteringen sker under lagringen. Vinet lagras på nya franska ekfat om 225 liter i 18 månader, därefter minst två år på flaska.

Alkoholhalt

14 %

Produktion

1265 flaskor och 110 magnumbuteljer

Producent

Celler Joan Simó