

Vella Lola negre 2021 EMPORDÀ DENOMINACIÓ D'ORIGEN

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

Varietats: Garnatxa, carinyena i sirà

Color: intens, capa alta, roig potent.

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

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

Producció: 12.683 ampolles.

Vinificació: les 3 varietats vinificades per separat. Derrapat i prefermentació en fred de 2 dies a baixa temperatura. Maceració / fermentació durant 10 dies en inox.

Grau alcohòlic (% Vol.): 14,50

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 5,49

PH: 3,51

Sulfurós Total SO₂T [mg / l]: 52



2021, una gran anyada al Baix Empordà

Un dels factors que més ens influencia als viticultors és la pluviometria i aquesta va estar per sota de la mitjana dels últims 30 anys, un total de 489,3mm, (La mitjana és de 671mm). Però el més destacable és que aquesta es va repartir en 5 episodis on la pluja va deixar uns 50 mm aprox per dia. Aquest apartat te varis efectius negatius i algun de positiu com s'ha donat aquest any.

La brotació va ser correcte amb les garnatxes avançant-se com a la resta com és el normal. La primavera del 2021 es pot considerar seca amb l'aspecte positiu que comporta; Menys o nul atac de fongs amics de la humitat com l'oïdi i el mildiu. El problema va ser que vàrem arribar a principis d'estiu amb una planta cansada i una carga de raïm mitjana. L'estiu anava avançant i el gra no es volia inflar, algunes fulles mostraven símptomes de debilitat. Les plantes joves necessitaven de reg extern per sobreviure a la sequera.

La gran sorpresa va venir el 4 d'agost quant ningú s'ho esperava. 45 litres en un sol dia! Èxtasi per el camp i les plantes en el moment que més ho necessitaven. El raïm es va inflar, la planta es va revitalitzar, la fulla va tornar a treballar de nou. Va ser l'empenta perfecta per arribar a veremes en les millors condicions.

La verema perfecte és la que pots escollir la data perfecte per recollir, sense pressions meteorològiques, així va ser. El resultat ha estat un raïm sa i molt madur que ens ha permès unes maceracions llargues aportant al vi uns tanins molt presents però suaus, una carga de fruita madura que aporta melositat als vins acompanyada d'una sensació de dolçor que només s'aconsegueix amb una recol·lecció en el precís moment. Una gran anyada amb uns vins de molta complexitat, amb bona capacitat d'envelliment però amb una fruita intensa que els permet gaudir des del primer moment. Celebrem-ho!

Vella Lola rosat 2021 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: 2.533 ampolles.

Varietats: Garnatxa negra i ull de llebre.

Grau alcohòlic (% Vol.): 12,90

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 5,53

PH: 3,18

Sulfurós Total SO₂T [mg / l]: 70



2021, una gran anyada al Baix Empordà

Un dels factors que més ens influeix als viticultors és la pluviometria i aquesta va estar per sota de la mitjana dels últims 30 anys, un total de 489,3mm, (La mitjana és de 671mm). Però el més destacable és que aquesta es va repartir en 5 episodis on la pluja va deixar uns 50 mm aprox per dia. Aquest apartat te varis efectius negatius i algun de positiu com s'ha donat aquest any.

La brotació va ser correcte amb les garnatxes avançant-se com a la resta com és el normal. La primavera del 2021 es pot considerar seca amb l'aspecte positiu que comporta; Menys o nul atac de fongs amics de la humitat com l'oïdi i el mildiu. El problema va ser que vàrem arribar a principis d'estiu amb una planta cansada i una carga de raïm mitjana. L'estiu anava avançant i el gra no es volia inflar, algunes fulles mostraven símptomes de debilitat. Les plantes joves necessitaven de reg extern per sobreviure a la sequera.

La gran sorpresa va venir el 4 d'agost quant ningú s'ho esperava. 45 litres en un sol dia! Èxtasi per el camp i les plantes en el moment que més ho necessitaven. El raïm es va inflar, la planta es va revitalitzar, la fulla va tornar a treballar de nou. Va ser l'empenta perfecta per arribar a veremes en les millors condicions.

La verema perfecte és la que pots escollir la data perfecte per recollir, sense pressions meteorològiques, així va ser. El resultat ha estat un raïm sa i molt madur que ens ha permès unes maceracions llargues aportant al vi uns tanins molt presents però suaus, una carga de fruita madura que aporta melositat als vins acompanyada d'una sensació de dolçor que només s'aconsegueix amb una recol·lecció en el precís moment. Una gran anyada amb uns vins de molta complexitat, amb bona capacitat d'envelliment però amb una fruita intensa que els permet gaudir des del primer moment. Celebrem-ho!

Vella Lola

blanc 2021 EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

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

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: 11.636 ampolles.

Varietats: garnatxa blanca, xarel·lo i subirat parent.

Vinificació: les 3 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 lies.

Grau alcohòlic (% Vol.): 12,80

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 5,71

PH: 3,18

Sulfurós Total SO₂T [mg / l]: 77



2021, una gran anyada al Baix Empordà

Un dels factors que més ens influeix als viticultors és la pluviometria i aquesta va estar per sota de la mitjana dels últims 30 anys, un total de 489,3mm, (La mitjana és de 671mm). Però el més destacable és que aquesta es va repartir en 5 episodis on la pluja va deixar uns 50 mm aprox per dia. Aquest apartat te varis efectius negatius i algun de positiu com s'ha donat aquest any.

La brotació va ser correcte amb les garnatxes avançant-se com a la resta com és el normal. La primavera del 2021 es pot considerar seca amb l'aspecte positiu que comporta; Menys o nul atac de fongs amics de la humitat com l'oïdi i el mildiu. El problema va ser que vàrem arribar a principis d'estiu amb una planta cansada i una carga de raïm mitjana. L'estiu anava avançant i el gra no es volia inflar, algunes fulles mostraven símptomes de debilitat. Les plantes joves necessitaven de reg extern per sobreviure a la sequera.

La gran sorpresa va venir el 4 d'agost quant ningú s'ho esperava. 45 litres en un sol dia! Èxtasi per el camp i les plantes en el moment que més ho necessitaven. El raïm es va inflar, la planta es va revitalitzar, la fulla va tornar a treballar de nou. Va ser l'empenta perfecta per arribar a veremes en les millors condicions.

La verema perfecte és la que pots escollir la data perfecte per recollir, sense pressions meteorològiques, així va ser. El resultat ha estat un raïm sa i molt madur que ens ha permès unes maceracions llargues aportant al vi uns tanins molt presents però suaus, una carga de fruita madura que aporta melositat als vins acompanyada d'una sensació de dolçor que només s'aconsegueix amb una recol·lecció en el precís moment. Una gran anyada amb uns vins de molta complexitat, amb bona capacitat d'envelliment però amb una fruita intensa que els permet gaudir des del primer moment. Celebrem-ho!