Viníric
CALONGE · EMPORDÀ

Vella Lola blanc

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 presencia cítrica. Llarg , persistent i record agradable.

Producció: 11.636 ampolles.

Varietats: garnatxa blanca i subirat parent.

Vinificació: les 3 varietats vinificades per separat. Derrapat, premsat i fermentat en inox a baixa temperatura. Fermentació 12 dies de mitjana. 2 mesos de remuntats amb les seves lies.

Grau alcohòlic (% Vol.): 13,00

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 5,71

PH: 3,18

Sulfurós Total SO2T [mg / l]: 77



Viníric
CALONGE · EMPORDÀ

Vella Lola rosat

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

"Llaminer i fresc"

Color: vermell brillant i potent.

Nas: potent de fruita negre fresca, maduixa i llaminadura.

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

Producció: 2.650 ampolles.

Varietats: Garnatxa negre i monastrell.

Grau alcohòlic (% Vol.): 13,00

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 5,53

PH: 3,18

Sulfurós Total SO2T [mg / l]: 70



Viníric
CALONGE · EMPORDÀ

Vella Lola negre

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

"Atrevit, amable i equilibrat. Garnatxa, varietat empordanesa per excel·lència.El monastrell i l'ull de llebre li aporten una estructura ferma."

Varietats: Garnatxa negra, monastrell i ull de llebre.

Color: intens, capa alta, roig potent.

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

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

Producció: 12.863 ampolles.

Vinificació: 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.): 14,00

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 5,49

PH: 3,51

Sulfurós Total SO2T [mg / l]: 52

