Viníric
CALONGE · EMPORDÀ

Vella Lola blanco

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

"Joven, directo, limpio, aromático, con buen cuerpo y expresivo. Elaborado con las variedades autóctonas de la zona: garnacha blanca y malvasia."

Color: amarillo pajizo, brillante y elegante.

Nariz: intenso con notas de cítricos y detalles de flor blanca.

Boca: estructurada y voluminosa con presencia cítrica. Largo, persistente y recuerdo agradable.

Producción: 11.636 botellas.

Variedades: garnacha blanca y malvasia.

Vinificación: variedades vinificadas por separado. Derrapado prensado y fermentado en inox a baja temperatura. Fermentación 12 días de media. 2 meses de remontados con sus lías.

Grado alcohólico (% Vol.): 13,00

Acidez Total [g / l Tartárico]: 5,71

PH: 3,18

Sulfuroso Total SO2T [mg / l]: 77



Viniric
CALONGE · EMPORDÀ

Vella Lola rosado

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

"Goloso y fresco"

Color: rojo brillante y potente.

Nariz: potente de fruta negra fresca, fresa y chuchería.

Boca: fresca con recuerdos de fresa, largo y persistente.

Producción: 2.650 botellas.

Variedades: Garnacha tinta y monastrell.



Grado alcohólico (% Vol.): 13,00

Acidez Total [g / l Tartárico]: 5,53

PH: 3,18

Sulfuroso Total SO2T [mg / l]: 70

Viniric
CALONGE · EMPORDÀ

Vella Lola tinto

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

"Atrevido, amable y equilibrado. Garnacha, variedad ampurdanesa por excelencia. El monastrell y el tempranillo le aportan una estructura firme."

Color: intenso, capa alta, rojo potente.

Nariz: intenso y complejo con notas de fruta negra compotada y pequeños recuerdos de vainilla y clavo.

Boca: estructurado, redondo y complejo con recuerdos de fruta negra.

Producción: 12.863 botellas.

Variedades: Garnacha tinta, monastrell y tempranillo.

Vinificación: variedades vinificadas por separado. Derrapado y prefermentación en frío de 2 días a baja temperatura. Maceración / fermentación durante 10 días en inox.

Grado alcohólico (% Vol.): 14,00

Acidez Total [g / l Tartárico]: 5,49

PH: 3,51

Sulfuroso Total SO2T [mg / l]: 52

