



2004

# ALCOR



Conreat, elaborat i  
embotellat a la propietat  
Can Grau Vell a Els  
Hostalets de Pierola.

[www.grauvell.cat](http://www.grauvell.cat)

Primera collita: Ceps de 3 anys. Del 7 d'octubre al 4 de novembre.

Producció de 8.641 Kg. Mitjana de 443 grs./cep.

Fermentat per separat en bótes de roure obertes de 500 l. amb "pigeages" i amb tines de fibra i remuntatges.

Criança de 20 mesos en bótes noves de roure francès de 225 l. (40%) i de segon vi.

S'han seleccionat 13 bótes de 19 per a l'assamblatge. Syrah 53%, Marcellan 15%, Cabernet Sauvignon 15%, Garnatxa i Monastrell 15%.

Hem embotellat 3.446 ampolles de 0,75 l. i 126 magnums, sense clarificar i amb una lleugera filtració.

Primera cosecha: Plantas de 3 años. Del 7 de octubre al 4 de noviembre.

Producción de 8.641 Kg. Media de 443 grs./planta.

Fermentado por separado en barricas de roble abiertas de 500 l. con "pigeages" y en tinas de fibra y remontados.

Crianza de 20 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 l. (40%) y de segundo vino.

Se han seleccionado 13 barricas de 19 para el coupage. Syrah 53%, Marcellan 15%, Cabernet Sauvignon 15%, Garnatxa y Monastrell 15%.

Hemos embotellado 3.446 botellas de 0,75 l. y 126 magnums, sin clarificar y con una ligera filtración.

First crop: From 7th October to 4th November. 3 year old vines.

Production: 8,641kg. Average 443 grams/vine.

Each variety is fermented separately in 500 litre open-top oak barrels and small fibre-glass tanks with frequent punch-downs and pump-overs.

Maturation: 40% of the wine is matured in new French 225 litre oak barrels.

Blending: 13 barrels out of 19 were selected for the blend resulting in a wine of: Syrah 53%, Marcellan 15%, Cabernet Sauvignon 15%, Grenacha and Monastrell 15%.

We bottled 3,446 in bottles of 0,75 litres and 126 magnums, without fining but lightly filtered.