



2005  
**ALCOR**



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

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

**CUPATGE FINAL:** Syrah 47%, Garnatxa 22%, Cabernet 16%, Marcellan 11%, Monastrell 5%.

**TIPUS DE FERMENTACIÓ:** 75% fermentat en botes de roure obertes 500 l. amb "pigeage" manual i 25% en tina de polièster i remuntats. Maceracions entre 10-15 dies. Fermentació malolàctica en bóta.

**TEMPS DE CRIANÇA:** 18 mesos.

**TIPUS DE BOTES:** Roure francès (gra fi) 50%, bóta nova 50% segon vi.

**TRASBALS:** 1 als 9 mesos de criança i recupatge.

**CLARIFICACIÓ:** 60% clarificat amb clara d'ou i posterior filtrat. La resta no s'ha clarificat ni filtrat.

**Nº TOTAL D'AMPOLLES:** 5100 / 0,75 l., 126 / Magnum 1,5 l.

° **ALCOHOLIC:** 14,2 °A.

**ACIDESA TOTAL TARTÀRICA:** 5,8 g/l.

**pH:** 3,35.

**SUCRES RESIDUALS:** 0,85 g/l.

**ÀCID MÀLIC:** 0,05 g/l.

**ACIDESA VOLÀTIL:** 0,60 g/l.

**SO<sub>2</sub> LLIURE:** 18 mg/l.

**SO<sub>2</sub> TOTAL:** 58 mg/l.

**CUPAGE FINAL:** Syrah 47%, Garnatxa 22%, Cabernet 16%, Marcellan 11%, Monastrell 5%.

**TIPO DE FERMENTACIÓ:** 75% fermentado en barricas de roble abiertas 500 l. con "pigeage" manual y 25% en tinas de poliéster y remontados. Maceraciones entre 10-15 dias. Fermentación maloláctica en barrica.

**TIEMPO DE CRIANZA:** 18 meses.

**TIPOS DE BARRICAS:** Roble francés (grano fino) 50%, barrica nueva 50% segundo vino.

**TRASIEGO:** 1 a los 9 meses de crianza y precupage.

**CLARIFICACIÓN:** 60% clarificado con clara de huevo y posterior filtrado. El resto no se ha clarificado ni filtrado.

**Nº TOTAL DE BOTELLAS:** 5100 / 0,75 l., 126 / Magnum 1,5 l.

° **ALCOHOLICO:** 14,2 °A.

**ACIDEZ TOTAL TARTÀRICA:** 5,8 g/l.

**pH:** 3,35.

**AZUCARES RESIDUALES:** 0,85 g/l.

**ÀCIDO MÀLICO:** 0,05 g/l.

**ACIDEZ VOLÀTIL:** 0,60 g/l.

**SO<sub>2</sub> LIBRE:** 18 mg/l.

**SO<sub>2</sub> TOTAL:** 58 mg/l.

**FINAL BLEND:** Syrah 47%, Garnacha 22%, Cabernet 16%, Marcellan 11%, Monastrell 5%.

**FERMENTATION:** 75% fermented in 500 litre open-top oak barrels with frequent manual punch-downs. The rest in fibre-glass tanks with pump-over. 10-15 days maceration. Malolactic fermentation in barrels.

**AGED:** 18 months.

**MATURATION:** 50% in new French oak barrels, 50% second wine French oak barrels.

**RACKING:** One at 9 months maturing, and pre-blending.

**FINING:** 60% is fined with egg white prior to filtering.

**WE BOTTLED:** 5100 in 0,75 L. bottle and 126 Magnums.

**ALCOHOL:** 14,2% V.

**TARTARIC ACIDITY:** 5,8 g/l.

**pH:** 3,35.

**RESIDUAL SUGARS:** 0,85 g/l.

**MALIC ACID:** 0,05 g/l.

**VOLATILE ACIDITY:** 0,60 g/l.

**FREE SULPHUR:** 18 mg/l.

**TOTAL SULPHUR:** 58 mg/l.