



2007
ALCOR



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

www.grauvell.cat

CUPATGE FINAL: Syrah 51%, Garnatxa 22%, Cabernet 8%, Marcellan 10%, Monastrell 9%.

TIPUS DE FERMENTACIÓ: 65% fermentat en bótes de roure obertes de 500 l, amb "pigeage" manual i 25% en tina de polièster i remuntats. Maceracions entre 9-15 dies. Fermentació malolàctica en bóta.

TEMPS DE CRIANÇA: 19 mesos.

TIPUS DE BÓTES: Roure francès (gra fi) 40%, bóta nova 60% segon vi.

TRASBALS: 1 als 9 mesos de criança i precupatge.

CLARIFICACIÓ: 20% clarificat amb clara d'ou i posterior filtrat. La resta no s'ha clarificat ni filtrat.

Nº TOTAL D'AMPOLLES: 6516 u. de 0,75 l

º ALCOHÒLIC: 14,4 ºA

ACIDESA TOTAL TARTÀRICA: 5,12 g/l

pH: -3,58

SUCRES RESIDUALS: 0,19 g/l

ÀCID MÀLIC: 20 mg/l

ACIDESA VOLÀTIL: 0,68 g/l

SO₂ LLIURE: 18 mg/l

CUPAGE FINAL: Syrah 51%, Garnatxa 21%, Cabernet 12%, Marcellan 9%, Monastrell 7%.

TIPO DE FERMENTACIÓ: : 65% fermentado en barricas de roble abiertas de 500 l, con "pigeage" manual y 25% en tinas de poliéster y remontados. Maceraciones entre 9-15 días. Fermentación maloláctica en barrica.

TIEMPO DE CRIANZA: 19 meses.

TIPOS DE BARRICAS: Roble francés (grano fino) 40%, barrica nueva 60% segundo vino.

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

CLARIFICACIÓ: 20% clarificado con clara de huevo y posterior filtrado. El resto no se ha clarificado ni filtrado.

Nº TOTAL DE BOTELLAS: 6516 u. de 0,75 l

º ALCOHÓLICO: 14,4 ºA

ACIDEZ TOTAL TARTÁRICA: 5,12 g/l

pH: -3,58

AZÚCARES RESIDUALES: 0,19 g/l

ÁCIDO MÁLICO: 20 mg/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,68 g/l

SO₂ LIBRE: 18 mg/l

FINAL BLEND: Syrah 51%, Garnacha 21%, Cabernet 12%, Marcellan 9%, Monastrell 7%.

FERMENTATION: 65% fermented in 500 litre open-top oak barrels with frequent manual punch-downs. The rest in fibre-glass tanks with pump-over.9-15 days maceration. Malolactic fermentation in barrels.

AGED: 19 months.

MATURATION: 40% in new French oak barrels, 60% second wine French oak barrels.

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

FINING: 20% is fined with egg white prior to filtering.

WE BOTTLED: 6516 in 0,75 L bottle

ALCOHOL: 14,4% V

TARTARIC ACIDITY: 5,12 g/l

pH: -3,58

RESIDUAL SUGARS: 0,19 g/l

MALIC ACID: 20 mg/l

VOLATILE ACIDITY: 0,68 g/l

FREE SULPHUR: 18 mg/l