



FERRER BOBET PRIORAT



FICHA TÉCNICA

Marca:	FERRER BOBET Vinyes Velles 2014	
Zona:	Tinto DOQ Priorat	
Elaboración	Vendimia manual en cajas de 10 Kg. de uva procedente de terrazas y “costers” de licorella. Clasificación de la uva grano a grano en doble mesa de selección y entrada de la uva en los dipósitos por gravedad. Fermentación en dipósitos de madera e inoxidable de 15 y 30 Hl. Transformación maloláctica y crianza realizada en barricas de roble francés de grano fino y tostado medio durante 15 meses. Embotellado sin clarificar ni filtrar. Crianza mínima en botella de 11 meses.	
Variedades	Cariñena 70% Garnacha negra 30%	
Núm. botellas	25.193 botellas de 75cl y 500 botellas de 150cl	
Datos técnicos	Grado Alcohólico	14,00 %
	SO ₂ Total	67 mg/L
	pH	3,30
	Acidez total	5,8 g/l (tartárico)