



# MALLOLET

## *Negre*

### ZONA

D.O. Empordà

### ANYADA

2014

### VARIETATS

Samsó i Garnatxa negra.

### % VOL PH

13° 3,47

### CLIMA

Mediterrani, amb forts i secs vents del nord (Tramuntana) i brises marines a la tarda.

### RENDIMENT

Samsó de vinyes velles 4.000 Kg/ha. i garnatxa negra uns 5.000 Kg/ha.

### SITUACIÓ DE LES VINYES

A la plana a 50m. alçada.

### COMPOSICIÓ DELS SÒLS

63% sorra, 23% llim i 14% argila. Presenten força pedra.

### VEREMA

Manual en caixes de 20 quilos a partir del 25 de setembre.

### VINIFICACIÓ

Conservació en fred dels raïms durant 24 hores. Raïm desrapat, maceració en fred durant 24 hores i posterior fermentació entre 24 i 26°C amb les pells durant 6 dies.

### CRIANÇA

Ha reposat 5 mesos en dipòsits d'inoxidable i ha estat embotellat el 15 de març de 2015.



EMPORDÀ  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

*Roig Parals*

C/Garriguella, 8  
17752 Mollet de Peralada  
-Girona- (Espanya)

(+34) 972 634 320

info@roigparals.cat