



# Finca Fontanals

Negre

- > **Celler**  
Terra de Vinyaters
- > **Localització**  
Falsset | Priorat | Catalunya | Spain
- > **Denominació d'Origen:**  
Montsant.
- > **Alçada:**  
400-500 M.
- > **Densitat de plantació:**  
2.3\*1 (4300 ceps/Ha) i  
2.3\*1.2 (3500 ceps/Ha)
- > **Peu de la planta:**  
R110, R140 i P1103
- > **Poda de Formació:**  
Doble braç
- > **Viticultura:**  
Ecològica CCPAE (certificat)
- > **Verema:**  
del 20 de setembre a el 30 d'Octubre  
depenent de la varietat i l'anyada.
- > **Sol:**  
Franc-arenós, gresos vermells,  
llicorell, roques calcàries.



- > **Rendiment Ha:**  
3.500 a 4.000 Kg. depenent de la varietat.
- > **Vinificació:**  
Verema manual amb caixes de 12 Kg.,  
sel·lecció manual previa al derrapat, fer-  
mentació amb llevadures naturals en di-  
posits d'acer inoxidable de 2000 l. Criança  
per varietat durant 8 mesos i després del  
cupage final 4 mesos en barriques de  
roure francès ( torrat mig) de primer i  
segon ús.
- > **Cupage:**  
Es bassa en l'equilibri de les varietats amb  
petits matisos depenen de l'anyada. 40%  
Granatxa 30% Syrah 20% Merlot 10%  
Cabernet
- > **Producció:**  
1800-2200 Bot. 75 ccl.