



Halleluya

Negre



- > **Celler:**
Terra de Vinyaters
- > **Localització:**
Falset | Priorat | Catalunya | Spain
- > **Denominació d'Origen:**
Montsant.
- > **Alçada:**
375 M.
- > **Densitat de plantació:**
2.3*1 (3500 ceps/Ha)
- > **Peu de la planta:**
Rupestris LOT
- > **Poda de Formació:**
Vas
- > **Viticultura:**
Ecologica CCPAE (certificat)
Kosher (certificat)
- > **Verema:**
del 5 al 15 de setembre, depenent de la varietat i l'anyada.

- > **Sol:**
Franc-arenós, roques calcàries.
- > **Rendiment Ha:**
1.500 a 2.000 Kg. depenent de la varietat.
- > **Vinificació:**
Verema manual amb caixes de 12 Kg., selecció manual prèvia al derrapat, fermentació amb llevats naturals en dipòsits d'acer inoxidable de 1000 l. Criança durant 12 mesos (100 % Barriques de roure francès noves).
- > **Cupatge:**
80% Carinyena (1946) del Mas Xacó, 20% Garnatxa Negra (1939) del Mas Anguera.
- > **Producció:**
2.000 Bot. 75 ccl.