

# FAISÀ' 20



## FITXA TÈCNICA VINYA

Situació de la finca:	Siurana d'Empordà
Tipus de sòl:	Alcalí, textura franc-llimosa i argilosa
Varietat:	Merlot
Any de plantació:	2002
Conducció:	Espatllera
Marc de plantació:	2x1
Poda:	Guyot doble
Verema:	Manual

## FITXA TÈCNICA VI

Varietat:	Merlot 14% vol
Elaboració:	Maceració pre fermentativa en fred durant 48-72 hores. Fermentació a temperatura controlada (22°C-23°C) amb remuntats i pigeage diaris. Maceració de 15 dies fins a finals de fermentació.

Nota de tast: Color vermell rubí intens.  
Aromes d'espècies, amb notes de tanins madurs amb un final llarg amb tocs amargs.

Maridatge: Carns vermelles, carns a la brasa, guisats, bolets i formatges curats.



VINS DE TALLER®  
Siurana d'Empordà