

# FAISÀ'21



## FICHA TÉCNICA VIÑEDO

Situación de la finca:	Siurana d'Empordà
Tipo de suelo:	Alcalino, textura franco-limosa y arcillosa
Variedad:	Merlot
Año de plantación:	2002
Conducción:	Espaldera
Marco de plantación:	2x1
Poda:	Guyot doble
Vendimia:	Manual

## FITXA TÉCNICA VINO

Variedad:	Merlot 14% vol
Elaboración:	Maceración pre fermentativa en frío durant 48-72h. Fermentación a temperatura controlada (22°C-23°C) amb remontados y pigeage diarios.  Maceración de 15 dias hasta finales de fermentación.
Nota de cata:	Color rubí intenso.  Aromas de especias y fruta roja, arándanos, grosella. Suave, cálido con notas de taninos aterciopelados con toques herbáceos a final de boca.
Maridaje:	Carnes rojas, guisados, pasta, cetas, quesos curados.



VINS DE TALLER®  
Siurana d'Empordà