

GEUM' 20



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 durante 24 horas. Fermentación a temperatura controlada de 23-24°C con remontados y pigeages diarios durante las primeras etapas de la fermentación. Después de una maceración de unos 15 días el depósito se sangra para obtener el vino de mayor calidad. Crianza de tres meses en barricas de roble francés de segundo y tercer año.

Nota de cata: Color cereza con un ribete violáceo. Notas de regaliz, vainilla y tostados. En boca es redondo y equilibrado con taninos maduros. Largo con un final avainillado.

Maridaje: Arroces, caza menor, carnes rojas, aves y pastas.



VINS DE TALLER®