

GRIS' 21



FICHA TÉCNICA VIÑEDO

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

FITXA TÉCNICA VINO

Variedad:	Merlot y Garnacha Gris 13% vol
Elaboración:	Breve maceración pelicular a baja temperatura antes de un ligero prensado. Posteriormente maceración y homogenización diaria del mosto con las partes solidas (pulpa) a baja temperatura durante 48-72 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 15-16°C.
Nota de cata:	Color rosa pálido con poca intensidad. Aspecto limpio y brillante. Aromas de frutos rojos, moras. Notas frescas y cítricas.
Maridaje:	Marisco, gambas, pasta fresca, platos ligeros, carnes blancas.



VINS DE TALLER®
Siurana d'Empordà