

GRIS' 22



FITXA TÈCNICA VINYA

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



FITXA TÈCNICA VI

Varietat:	Merlot i Lledoner Roig 13% vol
Elaboració:	Breu maceració pel·licular a baixa temperatura abans d'un lleuger premsat. Posteriorment maceració i homogenització diària del most amb les parts sòlides (polpa) a baixa temperatura 48-72 hores. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada d'entre 15°C i 16°C.
Nota de tast:	Color rosat pàlid. Aspecte nèt i brillant. Aromes de fruits vermells, morens. Notes fresques i cítriques.
Maridatge:	Marisc, gambes, pica-pica de peix, pasta fresca, plats lleugers, arrossos.



VINS DE TALLER®
Siurana d'Empordà