

LARIX'21



FITXA TÈCNICA VINYA

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

FITXA TÈCNICA VI

| | |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Varietat: | Viogner 13% vol |
| Elaboració: | Maceració pre-fermentativa les pròpies pells de 24h en fred. Fermentació a temperatura controlada (15°C -16°C) durant 10 dies. Pigeages diaris els primers dies de fermentació. |
| Nota de tast | Vi blanc brisat de color ambre. Presenta un perfil aromàtic molt complex amb aromes de pells de cítrics. Gran intensitat gustativa amb notes rústiques i vegetals. |
| Maridatge: | Amanides, vegetals a la brasa, peixos blaus, formatges curats. |



VINS DE TALLER®
Siurana d'Empordà