

LARIX'21



FICHA TÉCNICA VIÑEDO

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

FITXA TÉCNICA VINO

Variedad:	Viogner 13% vol
Elaboración:	Maceración prefermentativa con sus propias pieles durante 24h en frío. Fermentación a temperatura controlada (15°C -16°C) durante 10 días. Pigeages diarios en los primeros días de fermentación.
Nota de cata:	Vino blanco brisado de color ámbar. Presenta un perfil aromático muy complejo con aromas de pieles de cítricos. Gran intensidad gustativa con notas rústicas y vegetales.
Maridaje:	Ensaladas, vegetales a la brasa, pescados azules, quesos curados.



VINS DE TALLER®
Siurana d'Empordà