

# LEA'19



## FICHA TÉCNICA VIÑEDO

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

## FITXA TÉCNICA VINO

Variedad:	Cortese 15% vol
Elaboración:	Sobremaduración de la uva en el viñedo. Fermentación a temperatura controlada (15-17°C). Posteriormente crianza en barricas de cognac durante 4 meses.
Nota de cata:	Color amarillo paja, con aromas de plátano maduro y fruta blanca. Aromas suaves en boca con un buen equilibrio de los azúcares y la acidez. Final con notas de fruta confitada.
Maridaje:	Dulces, postres, foie.



VINS DE TALLER®  
Siurana d'Empordà