

LEA'19



FITXA TÈCNICA VINYA

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

FITXA TÈCNICA VI

Varietat:	Cortese 15% vol
Elaboració:	Sobremaduració del raïm a la vinya. Fermentació a temperatura controlada (15-17 °C). Posteriorment criaça en bótes de cognac durant 4 mesos.
Nota de tast:	Color groc palla, amb aromes de plàtan madur i fruita blanca. Finesa aromàtica en boca amb un bon equilibri dels sucres i l'acidesa, final amb notes de fruita confitada.
Maridatge:	Dolços, postres, foie.



VINS DE TALLER®
Siurana d'Empordà