

# MARIETA' 20



## FITXA TÈCNICA VINYA

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

## FITXA TÈCNICA VI

Varietat:	Marselan 14% vol
Elaboració:	Maceració pre fermentativa en fred. Fermentació a temperatura controlada (22°C-23°C). Maceració de 15 dies i posteriorment sagnat del dipòsit obtinguent un vi de qualitat.

Nota de tast: Color cirera intens amb reflexos morats. Caràcter jove amb aromes d'espècies i regalèssia.  
Presenta un bon equilibri en boca llarg i rodó.

Maridatge: Carns a la brasa, calçots, verdures escalivades.



**VINS DE TALLER®**  
Siurana d'Empordà