

# MARIETA'22



## FICHA TÉCNICA VIÑEDO

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

## FITXA TÉCNICA VINO

Variedad:	Marselan 14% vol
Elaboración:	Maceración pre fermentativa en frío. Fermentación a temperatura controlada (22°C-23°C). Maceración de 15 días y posteriormente sangrado del diposito obteniendo un vino de calidad. Finalmente, ligera crianza en barricas de roble francés durante 3 meses.
Nota de cata:	Color cereza intenso con reflejos morados. Caracter joven con aromas de especias y regaliz. Presenta un buen equilibrio en boca, largo y redondo.
Maridaje:	Carne a la brasa, calçots, verduras escalibadas.



VINS DE TALLER®  
Siurana d'Empordà