

ÒLIBA'22



FICHA TÉCNICA VIÑEDO

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

FITXA TÉCNICA VINO

Variedad:	Syrah 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.

Nota de cata: Color cereza intenso con un ribete violáceo. Caracter joven con aromas de fruta negra, especias y regaliz. Largo y suave en boca con notas de taninos maduros.

Maridaje: Xató, pularda, pato con mermelada de ciruela o frutos rojos.



VINS DE TALLER®
Siurana d'Empordà