

SIURÀ'15



FICHA TÉCNICA VIÑEDO

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

FITXA TÉCNICA VINO

Variedad:	Merlot, Marselan i Malbec 14% vol
Elaboración:	Maceración pre fermentativa en frío durante 24 horas. Fermentación a temperatura controlada de 23-24°C con remontados y pigeages diarios durante las primeras etapas de la fermentación. Después de una maceración de unos 21 días, crianza de 12 meses en barricas de roble francés. Sin clarificar ni filtrar.
Nota de cata:	Color cereza con reflejos violáceos. Notas de frutos del bosque, cacao, especias con un toque balsámico. En boca, amplio, estructurado, con una sensación de mineralidad propia del terroir. Post gusto largo i sedoso.
Maridaje:	Caza, carnes rojas, ibéricos, quesos curados.



VINS DE TALLER®