

TORTUGA'21



FICHA TÉCNICA VIÑEDO

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

FITXA TÉCNICA VINO

Variedad:	Monastrell 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 rojo granate muy oscuro de capa alta con ribete rubí.
Alta intensitat aromàtica, amb notes de fruita negra madura i melmelada de mores.
Sensacions carneses, amb cos i estructura d'entrada càlida i golosa.

Maridaje: Carnes rojas cocinadas a la plancha, estofados, quesos, embutidos ibéricos.

