

TORTUGA' 21



FITXA TÈCNICA VINYA

Situació de la finca:	Siurana d'Empordà
Tipus de sòl:	Alcalí, textura franc-llimosa i argilosa
Varietat:	Monastrell
Any de plantació:	2016
Conducció:	Espatllera
Marc de plantació:	2x1
Poda:	Guyot doble
Verema:	Manual

FITXA TÈCNICA VI

Varietat:	Monastrell 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 vermell granatós molt fosc de capa alta amb ribet 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.
Maridatge:	Carns vermelles cuinades a la planxa, estofats, formatges, embotits ibèrics.



VINS DE TALLER®
Siurana d'Empordà