

# BASEIA'19



## FICHA TÉCNICA VIÑEDO

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

## FITXA TÉCNICA VINO

Variedad:	Viognier 14% vol
Elaboración:	Maceración pelicular de 12 horas antes de un ligera prensado. Posteriormente maceración y homogenización diaria del mosto con las partes solidas (pulpa) a baja temperatura durante 72 horas. Inicio de la fermentación en depositos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 15°C-16°C. A la mitad del proceso, parte de este mosto pasa a barricas de roble francés donde termina la fermentación. El vino se mantiene a las barricas durante 3 meses.
Nota de cata:	Color amarillo pálido con un el rivete verde. Aromas de fruta blanca, melocotón, pomelo y vainilla. Complejo, estructurado y glicérico.
Maridaje:	Marisco, sushi, suquet de pescado, quesos curados, carnes blancas.



VINS DE TALLER®  
Siurana d'Empordà