

CERVUS' 21



FICHA TÉCNICA VIÑEDO

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

FITXA TÉCNICA VINO

Variedad:	Malbec 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 oscuro intenso con aromas de fruta negra y pimienta negra.
Fresco y largo, intenso con notas herbáceas al final de la boca.

Maridaje: Carnes rojas, carne a la brasa, guisados, quesos curados.



VINS DE TALLER®
Siurana d'Empordà