

CERVUS' 21



FITXA TÈCNICA VINYA

Situació de la finca:	Siurana d'Empordà
Tipus de sòl:	Alcalí, textura franc-llimosa i argilosa
Varietat:	Malbec
Any de plantació:	2002
Conducció:	Espatllera
Marc de plantació:	2x1
Poda:	Guyot doble
Verema:	Manual

FITXA TÈCNICA VI

Varietat:	Malbec 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 fosc intens amb aromes de fruita negra i pebre negre. Fresc i llarg, intens amb notes herbàcies al final de la boca.
Maridatge:	Carns vermelles, carns a la brasa, guisats, formatges curats.



VINS DE TALLER®
Siurana d'Empordà