

PHLOX'22



FICHA TÉCNICA VIÑEDO

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

FITXA TÉCNICA VINO

Variedad:	Garnacha Blanca, Marsanne, Moscatel 13% vol
Elaboración:	Maceración de 48 horas a baja temperatura de la pulpa con homogenización diaria. Fermentación a temperatura controlada (15°C - 17°C) Crianza de dos meses a temperatura controlada sobre lias finas en depósitos de acer inoxidable.
Nota de cata:	Vino blanco con reflejos amarillos. Aromas de fruta blanca, albaricoque con notas cítricas. Voluminoso en boca, intensamente aromático.
Maridaje:	Arroces, fideua, marisco, pescados al horno, aperitivos, cocina japonesa.



VINS DE TALLER®
Siurana d'Empordà