

PHLOX'22



FITXA TÈCNICA VINYA

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



FITXA TÈCNICA VI

Varietat:	Garnatxa Blanca, Marsanne, Moscatell 13% vol
Elaboració:	Maceració de 48 hores a baixa temperatura de la polpa amb homogenització diària. Fermentació a temperatura controlada (15°C -16°C). Criança de dos mesos sobre lies fines en dipòsits d'acer inoxidable.
Nota de tast:	Vi blanc amb reflexos grocs. Aromes de fruita blanca, abricoc amb notes cítriques. Voluminós en boca, intensament aromàtic.
Maridatge:	Arrossos, fideuà, marisc, peixos al forn, aperitius, cuina japonesa.



VINS DE TALLER®
Siurana d'Empordà