

# SIURÀ'15



## FITXA TÈCNICA VINYA

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

## FITXA TÈCNICA VI

Varietat:	Merlot, Marselan, Malbec 14% vol
Elaboració:	Maceració pre fermentativa en fred durant 24 hores. Fermentació a temperatura controlada (23- 24 °C) amb remuntats i pigeages diaris durant les primeres etapes de la fermentació. Maceració d'uns 21 dies, seguidament criaça de 12 mesos en bótes de roure francès. Sense filtrar ni clarificar.
Nota de tast:	Color cirera picota amb reflexes violàcis. Aromes de fruita negra de bosc, cacau, espècies amb un toc balsàmic. En boca; ample, estructurat amb sensacions de mineralitat pròpia del terroir. Post gust llarg i sedós.
Maridatge:	Caça, carns vermelles, ibèrics, formatges curats.



VINS DE TALLER®  
Siurana d'Empordà