

# GEUM'20



## FITXA TÈCNICA VINYA

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

## FITXA TÈCNICA VI

Varietat:	Merlot 14% vol
Elaboració:	Maceració pre fermentativa en fred durant 24 hores. Fermentació a temperatura controlada (23- 24 °C) amb remuntats i pigeages diàris durant les primeres etapes de la fermentació. Després d'una maceració d'uns 15 dies es sagna el dipòsit per extreure el vi de major qualitat. Criança de sis mesos en bótes de roure francès de segon i tercer any.
Nota de tast:	Color cirera picota amb un ribet violàci. Notes de regalèssia, vainilla i torrats. En boca és rodó i equilibrat amb tanins madurs. Llarg amb un final de vainilla.
Maridatge:	Arrossos, caça menor, aus, pastes.



VINS DE TALLER®  
Siurana d'Empordà