

## DOLÇ MONASTRELL

vi dolç natural

### NOTA DE TAST

Visualment, presenta amplia capa i coloració vermell cirera amb llàgrima colorada. En nas apareixen aromes sobremadurats que recorden la figa, composta de cirera i pansa de raïm que constantment evoluciona, amb un subtil aroma de ordi sec. En boca, entrada fresca, ampli, llarg, sedós, amb molta fruita vermella confitada i un final golós.

### MARIDATGE

Molt interessant per aperitius salats, canapès, formatges blaus o Rocafort, foie i patés, postres de fruita, amb xocolata amarga i per fer un llarg sobre-aula. Servir amb copa gran, per gaudir de l'infinit d'aromes a temperatura 12-14°C.

### VEREMA

Monastrell: principis octubre

### VINYES

100% de la Finca Emendis



Monastrell



Servir a 12-14°C

### ELABORACIÓ

Verema a primers d'octubre quan el raïm ha perdut turgència i està en la primera fase de pansa considerant el punt òptim de sobremaduració. La collita es manual, amb caixes de 20 kg, les quals es refreden a 5°C. La verema es passa per taula de selecció on es tria el raïm de major qualitat que es premsa per obtenir un rendiment del 60%. S'ha macerat el raïm a temperatura de 20°C i quan està parcialment fermentat, s'ha parat la fermentació amb alcohol vínic. La cria s'ha fet en dipòsit d'acer inoxidable.

**Vinyes:** Sòls franc argilós amb nivells baixos de matèria orgànica.

**Edat de la vinya:** 10 anys

**Marc de plantació:** 2.8 m x 1 m

**Tipus de peu:** americà S04

**Sistema conducció:** cordó Royat, amb poda curta.

**Pluviometria:** 336.2 mm

**Altitud:** 300 m

**Orientació vinya:** sud i oest

**Producció mitja:** 3000 kg/Ha

**Grau alcohòlic:** 18 °C.

**Acidesa Total (ATS):** 3.27 g/l

**Acidesa Volàtil:** 0.20 g/l

**pH:** 3.40

**Sucres residuals:** 107.2 g/l

**Sulfurós total:** 20 mg/l

