

EMeNDIS
vins i caves de finca

BLANC

FERMENTAT EN BARRICA
CHARDONNAY / XAREL·LO

NOTA DE TAST

Visualment, presenta llàgrima densa i lleugera capa amb reflexos verds i daurats. En nas, combinació de fruita tropical i blanca que recorda la pinya i el plàtan, on apareixen en segon terme aromes més dolces i balsàmiques que recorden el fi roure. En boca, present en cada moment, pas per boca untuós, elegant, fruita exòtica, pomelo, postgust balsàmic amb notes de fi gra de cafè. Aquest vi tindrà una evolució creixent amb el pas del temps; possiblement serà un vi blanc que haurà de decantar-se per gaudir al màxim del seu caràcter.

MARIDATGE

Vi per degustar amb marisc, cuina elaborada o d'autor, fins i tot amb formatges, ibèrica, filets, foie, orada al forn o a la sal... i, perquè no, gaudir del Blanc Barrica Emendis fora d'àpats i amb bona companyia.

VEREMA

Chardonnay: principis de setembre

Xarel·lo: finals de setembre

VINYES

100% de la Finca Emendis.

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes de 20 kg. En l'elaboració d'aquest vi blanc fermentat en barrica, després d'una lleugera maceració pel·licular del raïm, es desfanga estàticament i es fermenta en barriques noves de roure (hongarès, francès i americà) a una temperatura inferior a 17°C. Durant tot el procés de criaça sobre les seves mares, es realitza dos cops per setmana el "batonage".

Vinyes: Terrers francs, argilosos, amb baix nivell de matèria orgànica.

Edat mitjana de les vinyes: 30 anys.

Marc de plantació: 2,5 m. x 1 m.

Tipus de peu: americà 504

Sistema de conducció: cordó Royat, amb poda curta.

Pluviometria: 336,2 mm.

Altitud: 300 m.

Orientació vinya: nord i oest

Producció mitjana: 3000 kg/Ha

Criança: 4 mesos en barriques noves de roure practicant "batonage". Evolucionarà favorablement durant els pròxims 4-5 anys.

Producció limitada a 5.000 ampelles.



65% Chardonnay
35% Xarel·lo



servir a 12-14°C

