

EMeNDIS
vins i caves de finca

Duet Varietal

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes de 20 kg. El raïm es refrigera a 5°C en una cambra frigorífica. Els raïms passen per una taula de selecció on es tria el raïm de més qualitat i es col·loca en dipòsits troncocònics d'acer inoxidable, perquè es maceri amb les seves pells. Fermenta a una temperatura controlada de 25°C.

Realitza una curta criança en barriques noves de roure francès i americà que atorguen lleugers matisos al vi. Aquest vi no s'ha filtrat per tal de cuidar i respectar al màxim les aromes pròpies de les varietats.

VINYES

100% de la Finca Emendis.



Merlot
Cabernet Franc



servir a 16°C

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

Edat mitjana de les vinyes: 20 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: sud i oest

Criança: Mínima 6 mesos i 20 dies en barriques de roure.

Evolucionarà favorablement durant els pròxims 2-3 anys.

