

EMeNDIS
vinos y cavas de finca


Duet Varetal


ELABORACIÓN

Vendimia manual, en cajas de 20 kg. La uva se refrigera a 5°C en cámara frigorífica. Los racimos pasan por una mesa de selección dónde se escoge la uva de mayor calidad y se entra en depósitos troncocónicos de acero inoxidable, para macerarla con sus pieles. Fermenta a temperatura controlada de 25°C. Realiza una corta crianza en barricas nuevas de roble Francés y Americano que le otorgan al vino ligeros matices. Este vino no ha sido filtrado para mimar y respetar al máximo los aromas propios de las variedades.

VIÑAS

100% de la Finca Emendis.

 Merlot
Cabernet Franc

 servir a 16°C

Viñas: Terruños francos, arcillosos, con bajos niveles de materia orgánica.

Edad media de las viñas: 20 años.

Marco de plantación: 2.5 m. x 1 m.

Tipo de pie: americano S04

Sistema de conducción: cordón Royat, con poda corta.

Pluviometría: 336.2 mm.

Altitud: 300 m.

Orientación viña: Sur y Oeste

Crianza: 3 meses y 20 días en barricas de roble. Evolucionará favorablemente durante los próximos 2-3 años.

