

EMENDIS

vins i caves de finca

TRIO

VARIETAL

NOTA DE TAST

Visualment, presenta fina capa amb tonalitat de poma verda i matisos opacs.

En nas, intensa olor floral, amb records a romaní on apareix una lleugera fruita amb nota d'almívar, destacant un darrer aroma a fulla de menta.

En boca, entrada fresca amb distingides notes afruitades, pas per boca alegre, amb un reragust a fi eucaliptus i un intens aroma a boca.

Vi ideal per acompanyar la cuina mediterrània. Molt aconsellable en companyia de peix i marisc o primers plats amb pasta.

VEREMA

Chardonnay i Macabeu: finals d'agost

Muscat: principis de setembre

VINYES

100% de la Finca Emendis.



Macabeu
Muscat
Chardonnay



servir entre 6-8°C



ELABORACIÓ

Verema manual, amb caixes de 20 kg, refredades a 5°C. La verema es passa per una taula de selecció on es tria el raïm de major qualitat, que es premsa per obtenir un rendiment del 60%. La fermentació s'ha fet a temperatura controlada de 16°C. Les filtracions abans de l'embotellament van ser lleugeres per respectar al màxim les aromes de les varietats.

Vinyes: Sòls francs argilós amb nivell baix de matèria orgànica.

Edat mitja de les vinyes: 20 anys.

Marc de plantació: 2,5mx1m

Tipus de peu americà: S04

Pluviometria: 336,2 mm.

Altitud: 300m

Orientació de vinya: Sud i Oest

Producció mitja: 6000kg/ha

S'elaboren 26.000 ampolles

Grau alcohòlic: 12,5°C

Acidesa Total (ATS): 4,5 g/l

Acidesa Volàtil: 0,22 g/l

pH: 3,2

Sucres residuals: 2,0 g/l

Sulfurós total: 80mg/l