

EMENDIS
vins i caves de finca

MATER

100% MERLOT

NOTA DE TAST

Visualment, presenta una persistent capa de color picota amb constant llàgrima vermella i tonalitats semblants al robí.

En nas, una primera entrada amb records a fruites vermelles, móres i groselles característiques del millor Merlot de la Finca. Discretament apareixen les aromes més dolces com vainilla, canyella i cacau, amb una lleugera memòria d'aromes més torrades i fumades.

En boca, té una entrada fresca i equilibrada amb bon volum al paladar i un final persistent i agradable. Els tanins es fan notar amb bona harmonia i bon equilibri entre l'acidesa i la resta de components.

MARIDATGE

Vi idoni per acompanyar tot tipus de carns, llegums, formatges i ibèrics. Molt interessant per maridar amb la cuina d'autor.

VEREMA

Merlot: a mitjans de setembre

VINYES

100% de la Finca Emendis.

Vinyes: Terrers francs, argilosos, amb baixos nivells de matèria orgànica

Edat de la vinya: 18 anys

Marc de plantació: 2,5 m x 1 m

Tipus de peu: Amèrica 41B.

Sistema de conducció: cordó Royat, amb poda curta

Pluviometria: 336,2 mm

Temperatura màxima: 27,9 °C

Temperatura mínima: 6,3 °C

Temperatura mitjana: 16,0 °C

Altitud: 300 m.

Orientació vinya: Sud i Oest

Producció mitjana: 4.000 kg/Ha

Grau alcohòlic: 14,5 % Vol.

Acidesa total (ATS): 4,4 g/l

Acidesa volàtil: 0,48 g/l

pH: 3,43

Sucres residuals: 2,2 g/l

Sulfurós total: 75 mg/l

Producció limitada a 11.700 ampolles.



100% Merlot