

DOLÇ MONASTRELL

vi dolç natural

NOTA DE TAST

Visualment, presenta amplia capa i coloració vermell cirera amb llàgrima colorada. En nas apareixen aromes sobremadurats que recorden la figa, composta de cirera i pansa de raïm que constantment evoluciona, amb un subtil aroma de ordi sec. En boca, entrada fresca, ampli, llarg, sedós, amb molta fruita vermella confitada i un final golós.

MARIDATGE


Molt interessant per aperitius salats, canapès, formatges blaus o Rocafort, foie i patés, postres de fruita, amb xocolata amarga i per fer un llarg sobre-
taula. Servir amb copa gran, per gaudir de l'infinit d'aromes a temperatura 12-14°C.

VEREMA

Monastrell: principis octubre

VINYES

100% de la Finca Emendis

 100% Monastrell

 Servir a 12-14°C

ELABORACIÓ

Verema a primers d'octubre quan el raïm ha perdut turgència i està en la primera fase de pansa considerant el punt òptim de sobremaduració. La collita es manual, amb caixes de 20 kg, les quals es refreden a 5°C. La verema es passa per taula de selecció on es tria el raïm de major qualitat que es premsa per obtenir un rendiment del 60%. S'ha macerat el raïm a temperatura de 20°C i quan està parcialment fermentat, s'ha parat la fermentació amb alcohol vínic. La cria s'ha fet en dipòsit d'acer inoxidable.

Vinyes: Sòls franc argilós amb nivells baixos de matèria orgànica.

Edat de la vinya: 10 anys

Marc de plantació: 2.8 m x 1 m

Tipus de peu: americà S04

Sistema conducció: cordó Royat, amb poda curta.

Pluviometria: 336.2 mm

Altitud: 300 m

Orientació vinya: sud i oest

Producció mitja: 3000 kg/Ha

Grau alcohòlic: 18 °C.

Acidesa Total (ATS): 3.27 g/l

Acidesa Volàtil: 0.20 g/l

pH: 3.40

Sucres residuais: 107.2 g/l

Sulfurós total: 20 mg/l

Producció limitada a 2.000 ampolles.

