

EMENDIS

vinos y cavas de finca

DOLÇ MONASTRELL

vino dulce natural

NOTA DE CATA

Visualmente, presenta amplia capa y coloración rojo cereza con lágrima colorada. En nariz aparecen aromas sobremadurados que recuerdan el higo, compota de cereza y pasa de uva que evolucionan constantemente, con un sutil aroma a cebada seca. En boca, entrada fresca, amplio, intenso, sedoso, con mucho fruto rojo confitado y un final goloso.

MARIDAJE

Ideal para aperitivos salados, canapés, quesos azules o Roquefort, foie y patés, postres de fruta, con chocolate amargo y para disfrutar de una larga sobremesa. Servir en copa grande, para disfrutar de la gran variedad de aromas a temperatura de 12-14°C.

VENDIMIA

Monastrell: principios octubre

VIÑAS

100% de la Finca Emendis



100% Monastrell



Servir a 12-14°C

ELABORACIÓN

Vendimia a primeros de octubre, cuando la uva ha perdido turgencia y está en la primera fase de pasa, considerando el punto óptimo de sobremaduración. La cosecha es manual, con cajas de 20 kg, que se enfrían a 5°C. La vendimia pasa por una mesa de selección, donde se escoge la uva de mayor calidad que se prensa para obtener un rendimiento del 60%. La uva se ha macerado a temperatura de 20°C y, cuando está parcialmente fermentada, se ha detenido la fermentación con alcohol vínico. La crianza se ha realizado en depósito de acero inoxidable.

Viñas: Suelos francos y arcillosos con bajos niveles de materia orgánica.

Edad de la viña: 10 años

Marco de plantación: 2,8 m x 1 m

Tipo de pie: americano SO4

Sistema de conducción: cordón Royat, con poda corta.

Pluviometría: 336,2 mm

Altitud: 300 m

Orientación viña: sur y oeste

Producción media: 3000 kg/Ha

Grado alcohólico: 18 °C.

Acidez total (ATS): 3,27 g/l

Acidez volátil: 0,20 g/l

pH: 3,40

Azúcares residuales: 107,2 g/l

Sulfuroso total: 20 mg/l

Producción limitada a 2.000 botellas.

