

# 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



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 S04

**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

