

EMeNDIS
vins i caves de finca

NoX

SYRAH PINOT NOIR

NOTA DE TAST

Visualment, alta capa de color robí cirera amb reflexos vius i tonalitat lilosa.

En nas, entrada a fruita vermella que recorda la cirera i la maduixa àcida, amb notes florals.

En boca, fresc i aromàtic, entrada lleugera amb un pas per boca agradable, amb notes de maduixa àcida i lleuger record a caramel de goma.

MARIDATGE

Vi per acompanyar pasta, amanides d'arròs, risottos, pizzes i coques de recapte, peix i marisc. Ideal prendre'l a temperatura entre 6 i 8°C. En la vinya s'ha regulat la producció per aconseguir una maduració excel·lent.



50% Syrah
50% Pinot Noir



Servir entre 6 y 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 lleugerament.

Maceració en la fresca nit del 30 al 31 d'agost amb lluna minvant durant nou hores a temperatura de 6°C per evitar oxidació del color.

Fermentació a temperatura controlada de 14°C. Les filtracions abans de l'embotellament van ser lleugeres per respectar al màxim les aromes de les varietats.

Vinyes: Sòls francs argilosos amb nivells baixos de matèria orgànica.

Marc de plantació: 2,5 m x 1 m.

Tipus de peu: americà 504.

Pluviometria: 382,4 mm.

Altitud: 200 m.

Orientació vinya: Sud i oest

Producció mitjana: 8.000 kg/ha.

Grau alcohòlic: 12,0% vol.

Acidesa total: (ATS) 4,2 g/l

Acidesa volàtil: 0,3 g/l

pH: 3,2

Sucres residuals: 2,0 g/l

Producció limitada a 5.000 ampolles.

