

EMENDIS
vinos y cavas de finca

NoX

SYRAH PINOT NOIR

NOTA DE CATA

Visualmente, alta capa de color rubí cereza con reflejos vivos y tonos morados.


En nariz, entrada a frutos rojos con recuerdos de cereza, fresa ácida y notas florales.


En boca, fresco y aromático, entrada ligera con un paso por boca agradable, con notas a fresa ácida y un ligero recuerdo a caramelo de goma.

MARIDAJE

Vino para acompañar pasta, ensaladas de arroz, risottos, pizzas y cocas de recapte, pescado y marisco. Ideal consumirlo a una temperatura entre 6 y 8°C.

En la viña se ha regulado la producción para conseguir una excelente maduración.

 50% Syrah
50% Pinot Noir

 Servir entre 6 y 8°C

ELABORACIÓN

Vendimia manual, con cajas de 20 kg, enfriadas a 5°C. La vendimia pasa por una mesa de selección, donde se escoge la uva de mayor calidad que se prensa ligeramente.

Maceración en la fresca noche del 30 al 31 de agosto con la luna menguante durante nueve horas a una temperatura de 6°C para evitar la oxidación del color. Fermentación a una temperatura controlada de 14°C. Las filtraciones antes del embotellamiento fueron ligeras para respetar al máximo los aromas de las variedades.

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

Marco de plantación: 2,5 m x 1 m.

Tipo de pie: americano S04

Pluviometría: 382,4 mm.

Altitud: 200 m.

Orientación viña: Sur y oeste

Producción media: 8.000 kg/ha

Grado alcohólico: 12,0% vol.

Acidez total: [ATS] 4,2 g/l

Acidez volátil: 0,3 g/l

pH: 3,2

Azúcares residuales: 2,0 g/l

Producción limitada a 5.000 botellas.

