

# EMENDIS

vins i caves de finca

## trio varietal

### NOTA DE TAST

Visualment, presenta fina capa amb tonalitat de poma verda i matisos opacs.

En nas, intensa olor floral, amb records a romaní on apareix una lleugera fruita amb nota d'almívar, destacant un darrer aroma a fulla de menta.

En boca, entrada fresca amb distingides notes afruitades, pas per boca alegre, amb un reragust a fi eucaliptus i un intens aroma a boca.

Vi ideal per acompanyar la cuina mediterrània. Molt aconsellable en companyia de peix i marisc o primers plats amb pasta.

### VEREMA

**Chardonnay i Macabeu:** finals d'agost

**Muscat:** principis de setembre

### VINYES

100% de la Finca Emendis.



Macabeu  
Muscat  
Chardonnay



servir entre 6-8°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 per obtenir un rendiment del 60%. La Fermentació s'ha fet a temperatura controlada de 16°C. Les filtracions abans de l'embotellament van ser lleugeres per respectar al màxim les aromes de les varietats.

**Vinyes:** Sòls francs argilós amb nivell baix de matèria orgànica.

**Edat mitja de les vinyes:** 20 anys.

**Marc de plantació:** 2,5mx1m

**Tipus de peu americà:** S04

**Pluviometria:** 336,2 mm.

**Altitud:** 300m

**Orientació de vinya:** Sud i Oest

**Producció mitja:** 6000kg/ha

**S'elaboren 26.000 ampolles**

**Grau alcohòlic:** 12,5°C

**Acidesa Total (ATS):** 4,5 g/l

**Acidesa Volàtil:** 0,22 g/l

**pH:** 3,2

**Sucres residuals:** 2,0 g/l

**Sulfurós total:** 80mg/l

