

EMENDIS

vinos y cavas de finca

trio varietal

NOTA DE CATA

Visualmente, presenta una fina capa con tonalidades de manzana verde y matices opacos. En nariz, olor floral intenso con recuerdos a romero, donde aparece una ligera fruta con notas de almíbar, destacando un último aroma a hoja de menta.

En boca, entrada fresca con distinguidas notas afrutadas el paso por boca es alegre con un postgusto de fino eucalipto y un intenso aroma en boca. Vino ideal para acompañar la cocina mediterránea. Muy aconsejable en compañía de pescado y marisco o primeros platos con pasta.

VENDIMIA

Chardonnay y Macabeo: finales de agosto

Muscat: principios septiembre

VIÑAS

100% de la Finca Emendis.



Macabeo
Muscat
Chardonnay



servir entre 6 y 8°C

ELABORACIÓN

Vendimia manual, en cajas de 20 kg, enfriadas a 5°C.

Los racimos pasan por una mesa de selección donde se escoge la uva de mayor calidad y se prensa obteniendo un rendimiento máximo del 60%. La fermentación se ha hecho a temperatura controlada de 16°C. Las filtraciones antes del embotellado fueron ligeras para mimar y respetar al máximo los aromas de las variedades.

Viñas: Terruños francos, arcillosos, con bajos niveles de materia orgánica.

Edad media de las viñas: 20 años.

Marco de plantación: 2.5 m. x 1 m.

Tipo de pie: americano S04

Pluviometría del 2006: 336.2 mm.

Altitud: 300 m.

Orientación viña: Sur y Oeste

Grado alcohólico: 12.5°

Acidez Total (ATS): 4.5 g/l

Acidez Volátil: 0.22 g/l

pH: 3.2

Azúcares residuales: 2.0 g/l

Sulfuroso total: 80 mg/l

