

# 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 los viñas:** 20 años.

**Marco de plantación:** 2,5 m. x 1 m.

**Tipo de pie:** americano SO4

**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