

LA MIRONA

Vino tinto Avinyó Merlot

Color cereza oscuro; en nariz, generoso, intenso y con aromas típicos del Merlot, con notas de frutas muy maduras y confituras; en boca, amplio y con excelentes taninos dulces que se abren hacia las notas frutales, ricos matices de especias que evolucionan hacia un final de boca persistente y muy agradable

Origen:

Finca Can Fontanals: Viña La Mirona, plantada en 1.985, tiene un rendimiento promedio de 8.500,-kg.Ha. El tipo de suelo es profundo y bien drenados de textura franco-limosa, muy permeable y con una buena capacidad retentiva de agua. Esta circunstancia es una garantía para la obtención de una cosecha sana y equilibrada, incluso durante los años de fuerte sequía.

Cosecha:

Un invierno frío, pocas lluvias en primavera, el verano seco y caluroso, proporcionaron unas uvas pequeñas y concentrada, con carácter y de gran calidad

Variedades:

100% Merlot

Vinificación:

Vendimiado, despalillado y suave estrujado, fermentación con los hollejos durante 16 días a temperatura entre 18 y 20°C. posterior sangrado por gravedad. Clarificación natural por decantación.

Crianza:

Embotellado después de ser filtrado, no se ha realizado la estabilización tartárica. Crianza en botella durante 12 meses

Características analíticas:

Grado alcohólico: 13%Vol.

Acidez volátil: 0.35,-gr/lit.

Acidez total: 3.5,-gr.lit

Degústalo:

Debido a su riqueza aromática, los platos que acompañan mejor a este merlot son las aves en general y las carnes suaves, como el roast-beef. La frescura en boca le hacen un buen compañero para platos con setas o quesos artesanos



ESTE CAVA ESTÁ CRIADO, ELABORADO Y EMBOTELLADO
INTEGRAMENTE EN LA PROPIEDAD

