

Vins de la Mediterrània LA GIRÓ (Marina Alta) 2020

enovitis
SMART WINES



Els vins de la mediterrània neixen per donar valor a les varietats de vinya minoritàries, que creixen en sòls i mesoclimas de l'arc mediterrani.

És un projecte de recerca i col·laboratiu amb entitats i viticultors locals.

LA FINCA

Combinació dels diferents mesoclimas de la comarca de la Marina Alta. Les finques estan ubicades als termes municipals de Teulada, Benitatxell i Xaló.

És una combinació de sòls de calcària blanca i argiles profundes, combinat amb diferents influències marítimes.

La giró està conreada de forma ecològica i certificada pel Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana (CAECV).

LA GIRÓ (Marina Alta) 2020

Vi negre monovarietal de giró, varietat autòctona mediterrània.

Acurada verema a mà. 48h de maceració en fred i posterior fermentació de 15 dies. Controlant els tanins en boca es procedeix a un lleuger premsat per evitar notes amargues a final de boca. Es realitzen trasbalsos de les lies fins obtenir un vi net. Embotellat sense clarificar ni filtrar.

NOTA DE TAST

La Giró és un vi negre de color vermell robí, de capa mitjana.

En nas destaquen les aromes a fruita vermella i especiats amb tocs de bota de segon any.

L'acidesa de les diferents zones s'equilibren molt bé amb l'alcohol i el taní.

Un vi per maridar amb qualsevol plat de cuina mediterrània.

Un vi 100% gastronòmic.

Temperatura de consum: 12-14 °C

Elaboració y criança

Zona:	Marina Alta (Alacant) Sense DO ni IGP
Tipus de sòl:	Argilo-calcari
Varietats:	Giró 100%
Verema:	10-14 de setembre
Criança:	10% en bota de roure francès i 6 mesos en inox.
Nº d'ampolles:	1266

Dades analítiques

Alcohol:	13 % vol
àcid acètic:	0,35 g/L
Sucre residual:	<0,10 g/L
Acidesa:	6,05 g àcid tartàric/L
pH:	3,40
SO ₂ Total:	20 mg/L



enovitis
DISTRIBUCIÓ