

Vins de la Mediterrània LA GIRÓ (Marina Blanca) 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

Finca agrícola emblemàtica de la Marina Alta (Alacant), a la partida de Les Basses de Teulada, amb un relleu suau i situada sobre un turó de terres blanques i argiloses, amb una elevada proporció de calcària blanca i orientada cap a l'est. La vinya rep la humitat procedent del barranc de la Font de l'Horta i la brisa marina de la mar Mediterrània. La giró està conreada de forma ecològica i certificada pel Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana (CAECV).

LA GIRÓ (Marina Blanca - Teulada) 2020

Vi negre monovarietal de giró, varietat autòctona mediterrània.

Verema seleccionada a mà. 48h de maceració en fred i posterior fermentació en bóta oberta de 300L durant 15 dies controlant temperatura. Després d'un suau premsat la fermentació acaba en dipòsit d'inòx.

Es realitzen trasbalsos de les mares fins a obtenir un vi net. Embotellat sense clarificar ni filtrar.

NOTA DE TAST

La Giró Marina Blanca és un vi negre de color vermell cirera, de capa mitja-baixa.

En nas destaquen les aromes de fruits del bosc vermells.

En boca el taní és suau i lleuger. Vi fresc, fàcil de beure però amb molts matisos. Vi de caràcter mediterrani.

100% vi de finca.

Temperatura de consum: 10-14°C

Elaboració y criança

Zona:	Marina Alta (Alacant) Sense DO ni IGP
Tipus de sòl:	Calçari blanc
Varietats:	Giró 100%
Verema:	24 de setembre
Criança:	Fermentat en bota oberta de 300L
Nº d'ampolles:	288

Dades analítiques

Alcohol:	12,5 % vol
àcid acètic:	0,30 g/L
Sucre residual:	<0,10 g/L
Acidesa:	6,15 g àcid tartàric/L
pH:	3,35
SO ₂ Total:	20 mg/L

enovitis
DISTRIBUCIÓ