

Vins de la Mediterrània LA GIRÓ (Marina Roja) 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

La finca està ubicada al terme municipal de Xaló (Alacant). Sòl d'argila ferrosa amb elements gruixuts que dona nom al que anomenem Marina Roja.

Vinya plantada en vas de baixa producció. Amb un clima mediterrani càlid que li confereix potencial alcohòlic, concentració i una excel·lent maduració de les pells i llavors de raïm.

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

LA GIRÓ (Marina Roja - Xaló) 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 de 25 dies. Maceració post-fermentativa llarga per a l'extracció de polisacàrids.

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

NOTA DE TAST

La Giró Marina Roja és un vi negre de color vermell picota, de capa profunda.

En nas destaquen les aromes de fruita negra madura, pruna i figues.

En boca taní vellutat, madur i rodó. I final de boca llarg i persistent.

100% vi de finca.

Temperatura de consum: 12-16 °C

Elaboració y criança

Zona:	Marina Alta (Alacant) Sense DO ni IGP
Tipus de sòl:	Argila ferrosa
Varietats:	Giró 100%
Verema:	9-12 de setembre
Criança:	Fermentat en bota oberta de 300L
Nº d'ampolles:	219

Dades analítiques

Alcohol:	14,5 % vol
àcid acètic:	0,38 g/L
Sucre residual:	<0,10 g/L
Acidesa:	6 g àcid tartàric/L
pH:	3,39
SO ₂ Total:	20 mg/L

enovitis
DISTRIBUCIÓ