



Avinius

Merlot y syrah 2022

Variedades: 70 % merlot y 30 % syrah

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas. Maceración prefermentativa en frío durante 2 días y posterior fermentación a temperatura controlada.

CRIANZA

12 meses en barricas combinadas de 1 a 4 año de roble francés de 225 litros.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Acidez total: 4,5 g/l

Acidez volátil: 0,74 g/l

pH: 3,60

Azúcares residuales: <0,3 g/l

Sulfuroso libre: 12 mg/l

Sulfuroso total: 10 mg/l

DATOS VITÍCOLAS

Nombre de la parcela: Vinya del gras y Roure Gros

Portainjerto: R-110

Marco de plantación: 2,5 x 1,2 y 2,3x1,08

Edad de los viñedos: 8 años y 4 años

Tipo de suelo: Franco y Franco Arenosa

Sistema de conducción: Doble cordón Royat

Situación: Avinyó

Altitud: 400 m

Orientación: sur

Producción media: 4.000 kg/ha

Tratamientos: Agricultura convencional

NOTA DE CATA

Visualmente, predomina el color rubí con tonos violáceos. Presenta una buena capa de color, más parecido a los vinos tintos mediterráneos. En nariz predomina la fruta madura, como higos o ciruelas, pero mantiene una cierta frescura con un fondo de fresa o fruta fresca. También participan las notas especiadas y de vainilla provenientes de la barrica. Tiene una buena estructura en boca. Es voluptuoso y persistente.