

Vins de la Mediterrània LA GIRÓ (Marina Alta) 2020

enovitis
SMART WINES



Los vinos de la mediterránea nacen para dar valor a las variedades de vid minoritarias, que crecen en suelos y mesoclimas del arco mediterráneo. Es un proyecto de investigación y colaborativo con entidades y viticultores locales.

LA FINCA

Combinación de las diferentes mesoclimas de la comarca de la Marina Alta. Las fincas están ubicadas en los términos municipales de Teulada, Benitatxell y Xaló.

Es una combinación de suelos de caliza blanca y arcillosas profundas, combinado con diferentes influencias marítimas.

La giró está cultivada de forma ecológica y certificada por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana [CAECV].

LA GIRÓ (Marina Alta) 2020

Vino tinto monovarietal de giró, variedad autóctona mediterránea.

Cuidada vendimia a mano. 48h de maceración en frío y posterior fermentación de 15 días. Controlando los taninos en boca se procede a un ligero prensado para evitar notas amargas al final de boca. Se realizan trasiegos de las lias hasta obtener un vino limpio. Embotellado sin clarificar ni filtrar.

NOTA DE CATA

La Giró es un vino tinto de color rojo rubí, de capa media.

En nariz destacan los aromas a fruta roja y especiados con toque de bodega de segundo año.

La acidez de las diferentes zonas se equilibran muy bien con el alcohol y el tanino.

Un vino para maridar con cualquier plato de cocina mediterránea.

Un vino 100% gastronómico.

Temperatura de consumo: 12-14 °C

Elaboración y crianza

Zona:	Marina Alta (Alicante) Sin DO ni IGP
Tipo de suelo:	Arcillo-calcareo
Variedades:	Giró 100%
Vendimia:	10-14 de septiembre
Crianza:	10% en bodega de roble francés y 6 meses en inox
Nº de botellas:	1266

Datos analíticos

Alcohol:	13 % vol
Ácido acético:	0,35 g/L
Azúcar residual:	<0,10 g/L
Acidez:	6,05 g ácido tartárico/L
pH:	3,40
SO ₂ Total:	20 mg/L

enovitis
DISTRIBUCIÓ