

## Vins de la Mediterrània LA GIRÓ (Marina Blanca) 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

Finca agrícola emblemática de la Marina Alta [Alicante], en la partida de Les Basses de Teulada, con un relieve suave y situada sobre una colina de tierras blancas y arcillosas, con una elevada proporción de caliza blanca y orientada hacia el este. El viñedo recibe la humedad procedente del barranco de la Font de l'Horta y la brisa marina del Mar Mediterráneo. La giró está cultivada de forma ecológica y certificada por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana [CAECV].

### LA GIRÓ (Marina Blanca - Teulada) 2020

Vino tinto monovarietal de giró, variedad autóctona mediterránea.

Vendimia seleccionada a mano. 48h de maceración en frío y posterior fermentación en barrica abierta de 300L durante 15 días controlando temperatura. Tras un suave prensado, la fermentación acaba en depósito de inox.

Se realizan trasiegos de las lías hasta obtener un vino limpio. Embotellado sin clarificar ni filtrar.

### Elaboración y crianza

Zona:	Marina Alta (Alicante) Sin DO ni IGP
Tipo de suelo:	Caliza blanca
Variedades:	Giró 100%
Vendimia:	24 de septiembre
Crianza:	Fermentado en barrica abierta de 300L
Nº de botellas:	288

### Datos analíticos

Alcohol:	12,5 % vol
Ácido acético:	0,30 g/L
Azúcar residual:	<0,10 g/L
Acidez:	6,15 g ácido tartárico/L
pH:	3,35
SO <sub>2</sub> Total:	20 mg/L

### NOTA DE CATA

La Giró Marina Blanca es un vino tinto de color rojo cereza, de capa media-baja.

En nariz destacan los aromas de frutos rojos del bosque.

En boca tanino suave, ligero. Vino fresco, fácil de beber pero con muchos matices. Vino de carácter mediterráneo.

100% vino de finca.

Temperatura de consumo: 10-14°C



*enovitis*  
DISTRIBUCIÓ