

SIUR^{ALTA}
MORAT
VINSNUS



SiurAlta Morat es un vino imaginado, concebido en buena parte a priori. Co-fermentación de syrah y apenas un 10% de viognier, vendimiados también a la vez, sin apurar la maduración. Con el objetivo de lograr - con la menor graduación posible - una inusual expresión fresca de la varietal syrah, aproximándose a su esencia Las dos viñas se confunden, son contiguas. Los suelos, de arcillas rojas y pizarras. Orientación solana, emplazadas en la falda de la Gritella.

D.O.	MONTSANT
VARIETADES	Syrah 90%, Viognier 10%
ALTITUD	780 m
SUELOS	Arcillas rojas
SO2 TOTAL	16/18 mg/l
AGRICULTURA	Orgánica
DENSIDAD	6.000 cepas/Ha
VENDIMIA	Primera quincena de setiembre
FERMENTACIÓN	Co fermentación de syrah y viognier en tinas de acero
CRIANZA	10 meses en grandes ánforas
PROPIEDADES	Alcohol 12,5/13%; acidez 5,9/6.2 g/l; ph: 3.1/3.2