

Ennak Blanc 2020

ANYADA
2020

COLLITA:
Manual

ÀREA:
D.O. Terra Alta (Catalunya, Espanya)

ENTRADA AL CELLER:
Petita despalilladora

VARIETATS DE RAÏM:
90% Garnatxa blanca,
10% Macabeu

CONTROL DE MADURACIÓ:
Cata i analític (control de pes,
% vol. probable i acidesa)

TIPUS DE VI:
Blanc sense roure

PRODUCCIÓ:
2.800 ampolles de 750ml y
100 ampolles de 1500ml

%VOL
14,0%

LOT
L-211

DATA EMBOTELLAT
22/02/2021

ELABORACIÓ:

Es realitzen dues vinificacions, una de *Garnatxa Blanca*, el raïm es despallilla i s'introdueixen al dipòsit les pells i el most (maceració pel·licular) per espai de 24 hores a 10°C. Manteniment de lies en suspensió durant tres dies a baixa temperatura. I una altra de *Macabeu*, el raïm es despallilla i premsa, s'introdueix el most al dipòsit d'inoxidable on es fermenta després de defangar-lo. La fermentació alcohòlica es realitza a baixa temperatura. El cupatge final es decideix per tast. Vi blanc fresc, bona acidesa, intens en nas, lleuger i rodó en boca.

NOTA DE CATA:

Nas net i clar. No molt aromàtic però mostra una expressió agradable de poma madura, pera i una mica de préssec. Textura suau, amb acidesa mitjana, acaba amb una mineralitat inesperada, augmentant la sensació general de frescor i equilibrant l'alcohol clarament present. Bona llargada del final.



Sense
criança



Recomanem
tastar-lo a
10°C



Cultiu
de secà



Recollida
a mà



Vinyes de baixa
producció,
per sota del 50%
de l'autoritzat



Baix nivell de sulfurós,
per sota del 50%
de l'autoritzat per a
vins ecològics



Apte per a
vegans



Reserva de
la biosfera