

ENNAK+

Marca: ENNAK+

Collita: 2016

Àrea: D.O. Terra Alta

Producció: 7000 ampolles de 750 ml

Tipus de vi: negre criança

Varietats de raïm: 29% Cabernet Sauvignon, 28% Garnatxa negra, 20% Samsó, 12% Garnatxa tintorera, 11% Syrah.

Control de maduració: tast i analític (control de pes, % vol. probable i acidesa)

Entrada a celler: petita despalilladora

Elaboració: es realitzen tres vinificacions:

→ SAMSÓ: veremat amb la màxima maduració fenòlica possible, fermentació total amb pells, a 22 ° C, 2 remuntats diaris de 30 ', per a obtenir una bona estructura de tanins madurs. Fermentació malolàctica en dipòsit.

→ GARNATXA & SYRAH veremat en conjunt a un 70% de maduració fenòlica per a obtenir més frescor. Llarg procés de maceració de raïm sencer a baixa temperatura, buscant aromes dolços, despalillat i final de fermentació sense pells. Fermentació malolàctica en dipòsit.

→ CABERNET SAUVIGNON: veremat amb la màxima maduració fenòlica possible, fermentació total amb pells, a 20 ° C, 2 remuntats diaris de 30 ', per a obtenir una bona estructura de tanins madurs. Fermentació malolàctica en dipòsit.

Criança: 12 mesos en roure francès, diferent per a cada vinificació:

→ SAMSÓ : barriques de 300L, torrat mig.

→ GARNATXA & SYRAH: barriques de 300L, torrat mig.

→ CABERNET SAUVIGNON: barriques de 225L, torrat alt.

Es tasten totes les barriques per a decidir el copatge final.

RECOMANEM TASTAR-LO A 14°C

APTE PER A VEGANS . BAIX CONTINGUT EN SULFITS

