

ENNAK



Celler: JORDI MIRÓ

Marca del vi: ENNAK

Collita: 2017

Àrea: D.O. Terra Alta

Producció: 10000 ampolles de 750 ml

Tipus de vi: negre jove

Varietats de raïm: 39% Garnatxa negra, 25% Samsó, 23% Merlot, 12% Ull de Llebre.

Collita: manual

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

Entrada al celler: petita despalladora

Elaboració: es realitzen dos vinificacions:

→ ULL DE LLEBRE & MERLOT: es vinifiquen conjuntament a 16°C, "cuinants" a baixa temperatura, remontant al màxim les primeres 24h per a extreure color i aromes. Després, remontats de 30' dos cops al dia. Final de fermentació alcohòlica sense pells per no extreure tanins durs. Prensat suau, fermentació malolàctica en dipòsit.

→ GARNATXA & SAMSÓ: veremats i fermentats en conjunt, Garnatxa madura per aport aromàtic i Samsó menys madur buscan l'aport de frescor i acidesa. Fermentació total amb pells. Prensat suau. Fermentació malolàctica en dipòsit.

El copatge final es decideix per tast. Vi negre fresc, color intens i brillant, rodó al paladar. Suau i lleuger en boca.

RECOMANEM TASTAR-LO A 12°C

APTE PER A VEGANS . BAIX CONTINGUT EN SULFITS