

# ENNAK+

**Marca:** ENNAK+

**Cosecha:** 2016

**Área:** D.O. Terra Alta (Cataluña, España)

**Producción:** 7000 botellas de 750 ml

**Tipo de vino:** tinto crianza

**Variedades de uva:** 29% Cabernet Sauvignon, 28% Garnacha tinta, 20% Mazuela, 12% Garnacha tintorera, 11% Syrah

**Control de maduración:** cata y analítico (control de peso, % vol. probable y acidez)

**Entrada a bodega:** pequeña despalilladora

**Elaboración:** se realizan tres vinificaciones:  
 → MAZUELA: vendimiado con la máxima maduración fenólica posible, fermentación total con pieles, a 22 ° C, 2 remontados diarios de 30 ', para obtener una buena estructura de taninos maduros. Fermentación maloláctica en depósito.

→ GARNACHA & SYRAH vendimiado en conjunto a un 70% de maduración fenólica para obtener más frescor. Largo proceso de maceración carbónica a baja temperatura, buscando aromas dulces, despalillado y final de fermentación sin pieles. Fermentación maloláctica en depósito.

→ CABERNET SAUVIGNON: vendimiado con la máxima maduración fenólica posible, fermentación total con pieles, a 20 ° C, 2 remontados diarios de 30 ', para obtener una buena estructura de taninos maduros. Fermentación maloláctica en depósito.

**Crianza:** 12 meses en roble francés, diferente para cada vinificación:

→ MAZUELA: barricas de 300L, tostado medio largo.

→ GARNACHA & SYRAH: barricas de 300L, tostado medio.

→ CABERNET SAUVIGNON: barricas de 225L, tostado alto.

Se catan todas las barricas para decidir el cupaje final.

RECOMENDAMOS SU CATA A 14°C

APTO PARA VEGANOS . BAJO CONTENIDO EN SULFITOS

