

ENNAK



Bodega: JORDI MIRÓ

Marca de vino: ENNAK

Cosecha: 2017

Area: D.O. Terra Alta (Cataluña, España)

Producción: 10.000 botellas de 750 ml

Tipo de vino: tinto joven

Varietales de uva: 39% Garnacha tinta, 25% Mazuelo, 23% Merlot, 12% Tempranillo

Cosecha: manual

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

Entrada a bodega: pequeña despalladora

Elaboración: se realizan dos vinificaciones:
 → TEMPRANILLO & MERLOT: se vinifican conjuntamente a 16°C, "cocinados" a baja temperatura, remontando al máximo las primeras 24h para extraer color y aromas. Después, remontados de 30' dos veces al día. Final de fermentación alcohólica sin pieles para no extraer taninos duros. Prensado suave, fermentación maloláctica en depósito.

→ GARNACHA & MAZUELO: vendimiados y fermentados en conjunto, Garnacha madura para aporte aromático y Mazuelo menos maduro buscando el aporte de frescor y acidez. Fermentación total con pieles. Prensado suave. Fermentación maloláctica en depósito.

El cupaje final se decide por cata. Vino tinto fresco, color intenso y brillante, redondo en el paladar. Suave y ligero en boca.

RECOMENDAMOS SU CATA A 12°C

APTO PARA VEGANOS . BAJO CONTENIDO EN SULFITOS