

# ENNAK



**Celler:** JORDI MIRÓ

**Marca del vi:** ENNAK

**Collita:** 2017

**Àrea:** D.O. Terra Alta

**Producció:** 3.000 ampolles de 750 ml

**Tipus de vi:** blanc jove

**Varietats de raïm:** 88% Garnatxa blanca, 12% Macabeu

**Collita:** manual

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

**Entrada al celler:** petita despalilladora

**Elaboració:** es realitzen dos vinificacions:

→ GARNATXA BLANCA: El raïm es despalilla 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.

→ MACABEU: El raïm es despalilla 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.

RECOMANEM TASTAR-LO A 10°C

APTE PER A VEGANS . BAIX CONTINGUT EN SULFITS