

ENNAK



Bodega: JORDI MIRÓ

Marca de vino: ENNAK

Cosecha: 2017

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

Producción: 3.000 botellas de 750 ml

Tipo de vino: blanco joven

Varietales de uva: 88% Garnacha blanca, 12% Viura

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:
→ GARNACHA BLANCA: la uva se despilla y se introducen en el depósito las pieles y el mosto (maceración pelicular) por espacio de 24 horas a 10°C. Mantenimiento de lías en suspensión durante tres días a baja temperatura.

→ VIURA: la uva se despilla y prensa, se introduce el mosto en el depósito de inoxidable donde se fermenta después del desfangado. La fermentación alcohólica se realiza a baja temperatura.

El cupaje final se decide por cata. Vino blanco fresco, buena acidez, intenso en nariz, ligero y redondo en boca.

RECOMENDAMOS SU CATA A 10°C

APTO PARA VEGANOS . BAJO CONTENIDO EN SULFITOS