

Ennak 2020

ANYADA
2020

ÀREA:
D.O. Terra Alta (Catalunya,
Espanya)

VARIETATS DE RAÏM:
50% Garnatxa negra, 26% Merlot,
14% Ull de Llebre, 10% Carinyena.

TIPUS DE VI:
Negre sense roure

%VOL **LOT**
14,5% L-214

COLLITA:
Manual

ENTRADA AL CELLER:
Petita despalilladora

CONTROL DE MADURACIÓ:
Cata i analític (control de pes,
% vol. probable i acidesa)

PRODUCCIÓ:
13.000 ampolles de 750ml y
200 ampolles de 1500ml

DATA EMBOTELLAT
01/03/2021

ELABORACIÓ:

Es realitzen dues vinificacions, una de *Ull de llebre* i *Merlot* es vinifiquen conjuntament a 16°C, "cuinats" 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. Premsat suau, fermentació malolàctica en dipòsit. I una altra de *Garnatxa* i *Carinyena*, veremats i fermentats en conjunt, *Garnatxa* madura per aport aromàtic i *Carinyena* menys madur buscan l'aport de frescor i acidesa. Fermentació total amb pells. Premsat 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.

NOTA DE CATA:

Un vi agradable, en nas domina la fruita, cirera vermella, també amb un caràcter floral i especiat. Una sensació fina, casi sedosa, que caracteritza la boca degut a la concentració de fruita intensa, pes mig, tanins lleugers i una sensació calenta però no de 14,5% d'alcohol. Bastant deliciós! Llargada mitjana, perfectament bevable i disfrutable ara.



Sense
criança



Recomanem
tastar-lo a
14°C



Cultiu
de secà



Recollida
a mà



Vinyes de baixa
producció,
per sota del 50%
de l'autoritzat



Baix nivell de sulfurós,
per sota del 50%
de l'autoritzat per a
vins ecològics



Apte per a
vegans



Reserva de
la biosfera