

Ennak 2023

AÑADA
2023

COSECHA:
Manual

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

ENTRADA A BODEGA:
Pequeña despalilladora

VARIEDADES DE UVA:
Garnacha Negra, Merlot,
Cariñena), Tempranillo

CONTROL DE MADURACIÓN:
Cata y Analítico (control de peso,
% vol. probable y acidez)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:
332,93 kJ / 79,52 kcal

PRODUCCIÓN:
8.933 botellas de 750ml

%VOL
14,0%

LOTE
L-2411

FECHA DE EMBOTELLADO
03/05/2024

ELABORACIÓN:

Se realizan dos vinificaciones, una de *Tempranillo* y *Merlot* vinificados 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. Y otra de *Garnacha* y *Cariñena*, vendimiados y fermentados en conjunto con una *Garnacha* madura para aporte aromático y el *Cariñena* 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. Es un vino tinto fresco, de color intenso y brillante, redondo en el paladar. Suave y ligero en boca.

NOTA DE CATA:

Un vino agradable, en nariz domina la fruta, cereza roja, también con un carácter florar y especiado. Una sensación fina, casi sedosa, que caracteriza la boca debido a la concentración de fruta intensa, peso medio, taninos ligeros y una sensación caliente pero no de 14,5% de alcohol. Bastante delicioso! Largada mediana, perfectamente bebible y disfrutable ahora.



Sin
crianza



Recomendamos
tomarlo a
14°C



Cultivo
de secano



Recogida
a mano



Viñas de baja
producción, por
debajo del 50%
del autorizado



Bajo nivel de sulfuroso,
por debajo del 50%
del autorizado para
vinos ecológicos



Apto para
veganos



Reserva de
la biosfera