

Ennak Blanc 2019

ANYADA
2019

COLLITA:
Manual

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

ENTRADA AL CELLER:
Petita despalilladora

VARIETATS DE RAÏM:
88% Garnatxa blanca,
12% Macabeu

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

TIPUS DE VI:
Blanc Jove

PRODUCCIÓ:
1.932 ampolles de 750ml

ELABORACIÓ:

Es realitzen dues vinificacions, una de **Garnatxa Blanca**, el raïm es despallilla 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. I una altra de **Macabeu**, el raïm es despallilla i premsa, s'introdueix el most al dipòsit d'inoxidable on es fermenta després de desfangar-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

NOTA DE CATA:

Un vi de glop llarg, fresc i energètic amb un lleuger i fresc caràcter dirigit per la fruita. Poma vermella, pera, meló, préssec, flors blanques, pell de llimona, mostrant la influència del Macabeu. Bona aciditat, aportant bona longevitat al vi, la complexitat està millorada per aromes que recorden a llevat i galetes.



Sense
criança



Recomanem
tastar-lo a
10°C



Cultiu
de secà



Recollida
a mà



Producció
1.932 ampolles
de 750 ml



SO2 57mg/L
Màxim permès
150 mg/L



Apte per a
vegans



Reserva de
la biosfera