

# Ennak Blanc 2022

**ANYADA**  
2022

**COLLITA:**  
Manual

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

**ENTRADA AL CELLER:**  
Petita despalilladora

**VARIETATS DE RAÏM:**  
Garnatxa blanca (83%),  
Macabeu (17%)

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

**TIPUS DE VI:**  
Blanc sense roure

**PRODUCCIÓ:**  
5.403 ampolles de 750ml y  
100 ampolles de 1500ml

**%VOL**  
14,0%

**LOT**  
L-2307

**DATA EMBOTELLAT**  
27/01/2023

## ELABORACIÓ:

Es realitzen dues vinificacions, una de *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. I una altra de *Macabeu*, el raïm es despalilla 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:

Nas net i clar. No molt aromàtic però mostra una expressió agradable de poma madura, pera i una mica de préssec. Textura suau, amb acidesa mitjana, acaba amb una mineralitat inesperada, augmentant la sensació general de frescor i equilibrant l'alcohol clarament present. Bona llargada del final.



Sense  
criança



Recomanem  
tastar-lo a  
10°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