

# Ennak Blanco 2019

**COSECHA**

2019

**AREA:**

D.O. Terra Alta (Cataluña, España)

**VARIEDADES DE UVA:**

88% Garnacha blanca,  
12% Viura

**TIPO DE VINO:**

Blanco Joven

**COSECHA:**

Manual

**ENTRADA A BODEGA:**

Pequeña despalilladora

**CONTROL DE MADURACIÓN:**

Cata y Analítico (control de peso,  
% vol. probable y acidez)

**PRODUCCIÓN:**

1.932 botellas de 750ml

**ELABORACIÓN:**

Se realizan dos vinificaciones, una de Garnacha blanca la uva se despalilla 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. Y otra de Viura, la uva se despalilla 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.

**NOTA DE CATA:**

Un vino de trago largo, fresco y energético con un ligero y fresco carácter dirigido por la fruta. Manzana roja, pera, melón, melocotón, flores blancas, piel de limón, mostrando la influencia del Macabeo. Buena acidez, aportando buena longevidad al vino, la complejidad esta mejorada por aromas que recuerdan a levadura y galletas.



Sin  
crianza



Recomendamos  
tomarlo a  
10°C



Cultivo  
de secoano



Recogida  
a mano



Producción  
1.932 botellas  
de 750 ml



SO2 57mg/L  
Máximo permitido  
150 mg/L



Apto para  
veganos



Reserva de  
la biosfera