

Ennak Blanco 2023

AÑADA
2023

COSECHA:
Manual

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

ENTRADA A BODEGA:
Pequeña despalilladora

VARIEDADES DE UVA:
Garnacha blanca,
Viura

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:
297,26 kJ / 71,00 kcal

PRODUCCIÓN:
1.998 botellas de 750ml

%VOL
12,5%

LOTE
L-2410

FECHA DE EMBOTELLADO
10/01/2024

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:

Nariz limpia y clara. No muy aromático pero muestra una expresión agradable de manzana madura, pera y un poco de melocotón. Textura suave, con acidez mediana, acaba con una mineralidad inesperada, aumentando la sensación general de frescor y equilibrando el alcohol claramente presente. Buena longitud final.



Sin
crianza



Recomendamos
tomarlo a
10°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