

Ennak Blanco 2019

AÑADA
2019

COSECHA:
Manual

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

ENTRADA A BODEGA:
Pequeña despalilladora

VARIETADES DE UVA:
88% Garnacha blanca,
12% Viura

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

TIPO DE VINO:
Blanco Joven

PRODUCCIÓN:
1.932 botellas de 750ml

ELABORACIÓN:

Se realizan dos vinificaciones, la primera 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 la segunda 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 secano



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