

# Ennak + 2017

**AÑADA**  
2017

**COSECHA:**  
Manual

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

**ENTRADA A BODEGA:**  
Pequeña despalilladora

**VARIEDADES DE UVA:**  
51% Mazuelo, 23% Cab. Sauvignon,  
11% Garnacha tintorera, 8% Merlot,  
7% Tempranillo

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

**TIPO DE VINO:**  
Tinto Crianza

**PRODUCCIÓN:**  
8.100 botellas de 750ml y  
100 botellas de 1500ml

## ELABORACIÓN:

Se realizan tres vinificaciones, la primera **Mazuela**: vendimiado con la máxima maduración fenólica posible, fermentación total con pieles, a 22 °C, 2 remontados diarios de 30 minutos, para obtener una buena estructura de taninos maduros. Fermentación maloláctica en depósito. La segunda **Tempranillo** y **Merlot** vinificados conjuntamente a 16 °C, “cocinados” a baja temperatura, remontando al máximo las primeras 24 horas para extraer color y aromas. Después, remontados de 30 minutos dos veces al día. Final de fermentación alcohólica sin pieles para no extraer taninos duros. Prensado suave, fermentación maloláctica en depósito. Y la tercera **Cabernet Sauvignon**: vendimiado con la máxima maduración fenólica posible, fermentación total con pieles, a 20 °C, 2 remontados diarios de 30 minutos, para obtener una buena estructura de taninos maduros. Fermentación maloláctica en depósito.

## CRIANZA:

12 meses en roble francés, diferente para cada vinificación:

- **Mazuelo**: barricas de 300L, tostado medio largo.
- **Tempranillo y Merlot**: barricas de 300L, tostado medio.
- **Cabernet Sauvignon**: barricas de 225L, tostado alto.

Se catan todas las barricas para decidir el cupaje final.

## NOTA DE CATA:

Color rubí profundo. Nariz intensa con una presencia clara de bodega (vainilla, especias dulces, chocolate) pero también muchas frutas negras (ciruelas, moras), pimienta negra y ligeras notas herbáceas. Buen equilibrio entre acidez y alcohol, taninos finos presentes aunque aún tienen una pequeña astringencia, bodega presente pero integrada. Buena complejidad: cedro, “terroso”, tabaco, frutas negras, clavos, mina de lápiz, regaliz. Extraordinariamente largo, final mineral.



12  
meses



Recomendamos  
tomarlo a  
14°C



Cultivo  
de secano



Recogida  
a mano



Producción  
8.100 botellas  
de 750 ml



SO2 29mg/L  
Máximo permitido  
100 mg/L



Apto para  
veganos



Reserva de  
la biosfera