

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 barrica (vainilla, especies 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, barrica 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