

ESVENTAT

BLANC

MAS LLUNES

ORIGEN: EMPORDÀ

VARIEDAD: 100% Garnatxa blanca

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%



ELABORACIÓN:

El nombre:

Esventat significa que ha sufrido la acción del viento, que está "tocado por la Tramontana". Refuerza la idea de un vino que pretende romper moldes.

Vendimia manual y encubado en depósito de acero inoxidable, refrigerado a una temperatura de 18/20 °C con adición de un pie de cuba preparado previamente con levaduras indígenas de la propia viña.

Durante 6 días el mosto fermentó en contacto con las pieles y el mosto acabó la fermentación antes de embotellarlo.

No se realizó ninguna adición de sulfitos en todo el proceso de elaboración.

CATA:

COLOR: Amarillo brillante.

AROMA: Aroma complejo de hierbas aromáticas y fruta madura con cítricos, manzana, pera, membrillo..

SABOR: En boca es untuoso, frutoso y con un ligero amargor.