



ESVENTAT BLANC 2019

Vi blanc brisat



VARIETATS

100% Garnatxa blanca



EL NOM

ESVENTAT significa que ha sofert l'acció del vent, que està "tocat per la Tramuntana". Reforça la idea d'un vi que pretén trencar motlles.



ELABORACIÓ

Verema manual i encubat en dipòsit d'acer inoxidable refrigerat a una temperatura de 18/20 °C amb addició d'un peu de cuba preparat prèviament amb llevats indígenes de la pròpia vinya.

Durant 6 dies el most va fermentar en contacte amb les pells del raïm. Transcorregut aquest període, es van separar les pells i el most va acabar la fermentació.

Es va sotmetre a mínims tractaments de clarificació i filtració abans d'embotellar-lo.

No es va realitzar cap addició de sulfits en tot el procés d'elaboració.



NOTA DE TAST

Color groc brillant. Aroma complex de codony, mandarina, confitura de taronja, avellana, orellana, etc. En boca és estructurat i molt equilibrat.

PRODUCCIÓ



1.656

ALCOHOL



14,5%