

## 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.