

ESVENTAT

NEGRE

MAS LLUNES

ORIGEN: EMPORDÀ

VARIEDAD: 100% Garnatxa Negra

GRADO ALCOHÓLICO: 15,00%

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 fermentación en depósito de acero inoxidable, refrigerado a una temperatura de 22/24 °C con adición de un pie de cuba preparado previamente con levaduras indígenas de la propia viña.

Se realizaron remontados diarios, descubando a los 25 días del inicio de la fermentación. La prolongación del encubado se determinó en cata.

La fermentación malo-láctica se realiza en depósito.

Se sometió a los mínimos tratamientos de clarificación y filtración antes de embotellar.

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

CATA:

COLOR: Cereza violáceo.

AROMA: Balsámico, floral, fruta roja, hierbas aromáticas.

SABOR: En boca es fresco, ligero y frutoso.

