

## ENCÍS DE LLUNA Brut Nature 2019

---



L'Encís de Lluna s'elabora artesanalment amb raïm de les vinyes de Mas Llunes del Paratge de Fontanilles dins l'Espai Natural Protegit de la Xarxa Natura 2000 "Albera", plantades en sòls de pissarra i treballades aplicant una viticultura sostenible respectuosa amb l'entorn.



### VARIETATS

Garnatxa blanca (56%), Macabeu (44%)



### ELABORACIÓ

Mètode elaboració tradicional.

El raïm va ser acuradament seleccionat manualment veremant per separat cada una de les varietats en el seu moment òptim de maduració.

Fermentació del most a baixa temperatura per preservar els aromes més frescos del vi. El cupatge de les dos varietats es va embotellar a principis del 2019 per fer la segona fermentació en ampolla on va reposar durant 40 mesos abans del degorjat, l'octubre 2023.



### NOTA DE TAST

Color palla pàl·lid. Aromes de fruita blanca, cítrics, notes de pastisseria i llevats. En boca és franc, sedós, untuós, elegant molt fresc i equilibrat.

### PRODUCCIÓ



2.134 ampelles

### CRIANÇA

40 Mesos

### ALCOHOL



12%