



## ESVENTAT BLANC 2021

### 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



2.672

#### ALCOHOL



14,5%