



ESVENTAT NEGRE 2019



VARIETATS

100% Garnatxa negra



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 fermentació en dipòsit d'acer inoxidable refrigerat a una temperatura de 22/24 °C amb addició d'un peu de cuba preparat prèviament amb llevats indígenes de la pròpia vinya. Es van realitzar dos remuntats diaris, descubant als 25 dies d'inici de fermentació. La prolongació de l'encubat és va determinar per tast.

La fermentació malolàctica es realitzà en dipòsit.

Es va sotmetre a mínims tractaments de clarificació i filtració abans de l'embotellament.

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



NOTA DE TAST

Color cirera picota. Aroma balsàmic, predominant la fuita confitada i les cireres amb lleugeres notes de castanya. En boca és ample i fresc.

PRODUCCIÓ



4.130

ALCOHOL



15%