

ESVENTAT BLANC 2023

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.

La fermentació es va realitzar en contacte amb les pells del raïm; un cop finalitzada la fermentació les pells es van separar i el vi va romandre en el dipòsit d'acer inoxidable fins el seu embotellat.

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.



MEDALLES

2023 Segell Girona Excel·lent 2025-2026

2023 Medalla d'or Premis Vinari 2024

92 punts Tim Atkin Catalunya Special Report 2024

PRODUCCIÓ



3.525

ALCOHOL



13,5%