

ENCÍS DE LLUNA

Brut 2021



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 (50%), Macabeu (50%)



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. Acabada la fermentació es va realitzar el cupatge per realitzar el tiratge. Després de la segona fermentació en ampolla va fer una criança de 36 mesos prèviament al desgorjat, el maig de 2025.



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.



MEDALLES

2021 - Segell Girona Excel·lent 2025-2026

PRODUCCIÓ



3.900 ampolles

CRIANÇA

36 Mesos

ALCOHOL



12%