

MAS LLUNES



ESVENTAT NEGRE 2024



VARIEDADES

100% Garnacha tinta



EL NOMBRE

ESVENTAT significa que sufrido la acción del viento. Refuerza la idea de un vino marcado por el carácter de la Tramuntana, el fuerte viento del norte de la región.



ELABORACIÓN

Vendimia manual y fermentación en depósito de acero inoxidable refrigerado a una temperatura de 22/24°C con adición de pie de cuba preparado previamente con levaduras indígenas de la propia viña. Se realizaron dos remontados diarios, descubado a los 25 días de inicio de fermentación.

La prolongación del encubado se determinó por cata.

La fermentación maloláctica se realizó en depósito.

Se sometió a mínimos tratamientos de clarificación y filtración antes del embotellado.

No se realizó ninguna adición de sulfitos en todo el proceso de elaboración.



NOTA DE CATA

Color cereza picota. Aroma balsámico, predominando la fruta confitada y las cerezas con ligeras notas de castaña. En boca es amplio y fresco.

PRODUCCIÓN



1.580

ALCOHOL



15% Vol.