

ENCÍS DE LLUNA Brut 2021



Encís de Lluna se elabora artesanalmente con uvas de los viñedos de Mas Llunes plantados en el paraje de Fontanilles, dentro del Espacio Natural Protegido de la Red Natura 2000 "Albera". Las viñas están plantadas en suelos de pizarra y se cultivan aplicando una viticultura sostenible y respetuosa con el entorno.



VARIEDADES

Garnacha blanca (50%), Macabeo (50%)



ELABORACIÓN

Método de elaboración tradicional.

La uva fue cuidadosamente seleccionada a mano, vendimiando por separado cada una de las variedades en su momento óptimo de maduración. El mosto fermentó a baja temperatura para preservar los aromas más frescos del vino. Una vez finalizada la fermentación, se realizó el coupage para llevar a cabo el tiraje. Tras la segunda fermentación en botella, el vino envejeció durante 44 meses antes del degüelle, en febrero del 2026.



NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo pálido. Aromas de fruta blanca, cítricos, notas de pastelería y levaduras. En boca es franco, sedoso, untuoso, elegante, muy fresco y equilibrado.



MEDALLES

2021 - Sello Girona Excel·lent 2025-2026

PRODUCCIÓN



1870 botellas

CRIANZA

44 meses

ALCOHOL



12%