



ESVENTAT BLANC 2024

Vino blanco brisado



VARIEDADES

100% Garnacha blanca



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 encubado en depósito de acero inoxidable refrigerado a una temperatura de 18/20 °C con adición de un pie de cuba preparado previamente con levaduras indígenas de la propia viña.

La fermentación se realizó en contacto con las pieles de la uva; terminada la fermentación se separaron las pieles y el vino permaneció en depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

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 amarillo brillante. Aroma complejo de membrillo, mandarina, confitura de naranja, avellana, orejón, etc. En boca es estructurado y muy equilibrado.



MEDALLES

2023 - Sello Girona Excel·lent 2025–2026

2023 - Medalla de oro en los Premis Vinari 2024

2023 - 92 puntos en el Tim Atkin Catalunya Special Report 2024

PRODUCCIÓN



968

ALCOHOL



13% Vol.