



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Empordà

VARIEDADES:
50% Garnacha Blanca y 50%
Sauvignon Blanc

ANÁLISIS:
Grado alcohólico 13%

Contiene sulfitos

AÑADA:
2024

L'Encís

Vinificación

Las uvas Garnacha blanca y Sauvignon blanc son vendimiadas cuidadosamente a primera hora de la mañana y se prensan a baja temperatura para conservar los aromas y sabores frescos. El jugo se fermenta a temperaturas controladas con levaduras seleccionadas para potenciar los intensos aromas de estas dos variedades exquisitas.

Nada más finalizar la fermentación, los vinos se clarifican, filtran y embotellan con todos los caracteres varietales. Se redondean con un poco de Muscat de Alejandría.

Viticultura

El Empordà ofrece una inmensa diversidad de viñedos. Desde las montañas y sus suelos pobres y pedregosos, bajas temperaturas y viticultura tradicional a las zonas más bajas, con suelos más ricos, viticultura más moderna y tradicional, con aromas intensos. Esta región ofrece una amplia diversidad y opciones para elaborar grandes vinos, y tanto la Garnacha blanca como Sauvignon blanc proceden de ambas zonas, para ofrecer un amplio abanico de matices.

Características sensoriales

Color amarillo pálido, limpio y brillante, con tenues reflejos verdosos.

Aromas expresivos a flores, frutas tropicales y melocotón.

Los sabores son vibrantes e intensos, acordes al perfil aromático tropical y de melocotón, entremezclados en perfecto equilibrio con notas cítricas que aparecen en su largo final. En boca es afrutado y fresco.

Maridaje

Tapeo gastronómico, arroces con pescado, carnes blancas poco condimentadas, ensaladas tibias, quesos cremosos, pescados sin salsas intensas.

Periodo de consumo

Consumir preferiblemente antes del segundo año de su embotellado.