



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Empordà

VARIETADES:
Garnacha blanca y sauvignon blanc

ANÁLISIS:
Grado alcohólico 13%

Contiene sulfitos

AÑADA:
2021

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.

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

Aromas expresivos a flores, melón y melocotón. Los sabores son vibrantes e intensos, acordes al perfil aromático de melón y melocotón, entremezclados en perfecto equilibrio con notas cítricas que aparecen en su largo final.

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.