

E Chenin 2020

Vino Blanco

Chenin Blanc



Viticultura y Características de la Temporada

Viñedo bajo agricultura ecológica, sobre suelos graníticos, de fertilidad media, rodeado por el parque natural de la Albera y bajo los efectos de la Tramontana que determina a los vinos del Empordà

A finales de Agosto fueron cosechadas las uvas para este vino, en cajas de 10 – 12 kilos, haciendo una delicada selección directamente en el viñedo. El estado sanitario fue perfecto, asegurando la máxima calidad y expresión varietal del Chenin Blanc.

Vinificación y Crianza

Una vez cosechada la uva se mantiene por 24 horas en cámaras de frío para asegurar su frescura en todo momento. Luego es seleccionada y prensada para continuar con una delicada clarificación por frío. La fermentación alcohólica se realiza en huevos de hormigón con mínima intervención durante el proceso.

Durante 6 meses el vino se mantiene en este mismo depósito que por su permite un movimiento constante de las lías finas y además por las características del material una delicada microoxigenación y evolución de sus características sensoriales.

Notas de Cata y Maridaje

Color oro con reflejos dorados. En nariz se combina la mineralidad propia de nuestro terruño, con elementos frutales, cítricos, florales y a hierbas silvestre como la camomila que crece en el entorno. **E Chenin** en boca es untuoso, de agradable y delicada acidez, de final largo.

Su gran elegancia lo hace la compañía ideal de diferentes platos de mariscos y pescados, como un atún a la plancha, almejas a la marinera o las exquisitas anchoas de l'Escala. La gran evolución que tiene en botella le entrega la personalidad para acompañar un arroz negro con alcachofas y bacalao.

Producción: 3.700 botellas de 75 cl.

Alcohol: 13,5%

Denominación de Origen: Vino de Mesa