D'ENCA

Piula Negre D.O. Terra Alta

Un vino envejecido listo para beber.

PROYECTO

Enca, con más de 20 años trabajando en el mundo de la gastronomía, empieza un nuevo proyecto de selección de vinos, buscando siempre calidad, pero a buen precio para acercar los vinos al gran público. Vinos humanos, hechos con el corazón.

FICHA TÉCNICA

ORIGEN: Tierra Alta, Gandesa.

VITICULTURA: Convencional.

TIPO: Tinto.

VARIEDADES: Garnacha 80%, Cariñena 20% de viñas de 10 a 30 años.

SUELO: Panal (arena procedente de dunas fósiles formadas por materiales que estuvieron bajo el mar).

VINIFICACION: Selección de uva, fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRIANZA: 5 meses con barrica de roble francés de segundo vino.

MARIDAJE: embutidos, patés, quesos curados, carnes a la brasa, estofados.

NOTA DE CATA

Color granate de capa media. Notas de cuero y aromas de crianza. Ciruelas pasas, regaliz en bastón, soto bosque. Al abrirse salen notas de frutas negras. Entrada suave. Con los años el vino se ha afinado sin perder su trama tánica, ligero de cuerpo. Final cálida que recuerda su origen.

Carrer de Joan d'Àustria, 36, 08915 Badalona, Barcelona
932 26 55 77