D'enca

Flor de Pell Vi Blanc

100% uva, vivo, natural y artesano.

PROYECTO

D'enca es la marca de Grup Alimentari Enca, empresa familiar dedicada a la distribución de vinos, cavas, cervezas artesanales y alimentación selecta que valora siempre en su selección la constancia y el buen trabajo de sus elaboradores. Su gusto por los productos de proximidad, Km 0 y de producción ecológica la lleva a colaborar con La Ardilla Voladora ® que se dedica a la selección de vinos naturales a medida, para proponer una nueva gama artesana: Flor de Pell.

FICHA TÉCNICA

ORIGEN: Tarragona, Alt Camp, El Pont d'Armentera. 600m de altitud.

VITICULTURA: Ecológica, sostenible, biodiversidad.

TIPO: Blanco natural.

VARIEDADES: 90% Parellada, 10% Moscatel.

SUELO: Calcáreo con mucha piedra.

VINIFICACION: Vendimiado a mano. Producción: 1.5kg por cepa. Racimos enteros de Parellada para maceración carbónica corta de 1 semana. Despalillado del Moscatel, maceración con pieles de 3 días. Sin SO2, sin añadir ni quitar nada: 100% uva, por lo que puede presentar sedimentos.

MARIDAJE: Entrantes, mariscos, pescados, caviar.

NOTA DE CATA

Pajizo claro ligeramente turbio por no estar filtrado. Recuerda el mosto de uva con notas florales y minerales. Muy delicado, seco, vibrante, lleno de energía con buena acidez. Limpia la boca.

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