D'enca

Flor de Pell Vi Vermell

Vino natural ni blanco ni tinto, pura uva con energía.

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: Clarete natural (mezcla de blanco y tinto).

VARIEDADES: 75% uvas blancas (Parellada, Macabeo, Chenin, Muscat, Garnacha Blanca) 25% uvas negras (Ull de LLebre, Syrah). 1.5kg por cepa.

SUELO: Calcáreo con mucha piedra.

VINIFICACION: Vendimiado a mano. Maceración de unas horas. 100% uva, sin SO2, sin añadir ni quitar nada, por lo que puede presentar sedimentos.

MARIDAJE: Tapas, embutidos, arroz, pasta, caviar.

NOTA DE CATA

Color grosella brillante de capa baja. Fruta fresca y roja en nariz. Delicado, fluido, glu glu. Las uvas negras llenan la boca de sus aromas frutales. El frescor de las uvas blancas invita a repetir. Final largo y persistente de frutas jugosas. Energía pura.

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