



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.

VARIETADES: 80% Parellada, 15% Chenin Blanc, 5% Moscatel d'Alexandria.

SUELO: Calcáreo con mucha piedra.

VINIFICACION: Vendimiado a mano. 7 días de maceración conjunta. Sin SO₂, sin añadir ni quitar nada: 100% uva, por lo que puede presentar sedimentos.

MARIDAJE: Entrantes, mariscos, pescados, caviar.

NOTA DE CATA

Pajizo ligeramente turbio por no estar filtrado. Recuerda el mosto de uva con notas florales y minerales. Amplio en boca, seco, vibrante, lleno de energía con buena acidez.