

D'enca

Flor de Pell Vi Negre

Un tinto natural pasado por ánfora.



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: Tinto natural.

VARIETADES: 70% Syrah, 30% Ull de Llebre.

SUELO: Calcáreo con mucha piedra.

VINIFICACION: Vendimiado a mano. Mitad prensado directo, mitad maceración con pieles. Todo junto 6 días. 8 mese en inox y 1 mes en ánfora de barro. Sin añadir ni quitar nada: sin sulfitos, 100% uva.

MARIDAJE: Entrantes, mariscos, pescados, caviar.

NOTA DE CATA

Color cereza de capa media. Aromas de fruta roja y negra fresca mezcladas con recuerdos más minerales de la ánfora. Ligero en boca con taninos suaves.