

Burbujas frescas para despertar el ánimo.



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: Ancestral.

VARIEDADES: 80% Parellada, 20% Moscatel d'Alexandria.

SUELO: Calcáreo con mucha piedra.

VINIFICACION: Vendimiado a mano. 2 días de maceración conjunta. Sin SO₂, sin añadir ni quitar nada. Método ancestral

MARIDAJE: Aperitivos, cocina fusión, platos con verduras, pescados blancos.

NOTA DE CATA

Aromático con recuerdos de fruta fresca y notas florales. Jugoso con un carbónico alegre y fresco.