

E Chenin 2020

Vi Blanc

Chenin Blanc

Viticultura i característiques de l'anyada

Vinya treballada amb agricultura ecològica, en sols granítics, de fertilitat mitjana, envoltada pel parc natural de l'Albera i sota els efectes de la tramuntana, que determina els vins de l'Empordà.

Els raïms per fer aquest vi es van collir a finals d'agost, en caixes de 10-12 quilos, fent una selecció acurada directament a la vinya. L'estat sanitari va ser perfecte, cosa que va garantir la màxima qualitat i expressió varietal de la Chenin Blanc.



Vinificació i criaça

Un cop collits, els raïms es mantenen durant 24 hores en cambres de fred per tal d'assegurar la frescor natural de la fruita en tot moment. Després, es selecciona, es premsa i a continuació es clarifica delicadament per fred. La fermentació alcohòlica es fa en ous de formigó amb una mínima intervenció durant el procés.

El vi es manté durant 6 mesos en els mateixos dipòsits on ha fermentat, cosa que permet un moviment constant de les lies fines. A més, les característiques del material fan que es dugui a terme una micro-oxigenació molt delicada, així com l'evolució de les característiques organolèptiques.

Notes de tast i maridatge

Color or amb reflexos daurats. En nas es combina la mineralitat pròpia del terrer de Terra Remota amb notes de fruita, cítrics, florals i d'herbes silvestres com per exemple la camamilla que creix pels voltants de la vinya. **E Chenin** és untuós en boca, amb una acidesa delicada i agradable, i un final llarg.

Destaca la seva elegància, que el fa un company ideal per a plats de marisc i peix, com ara una tonyina a la planxa, unes cloïsses a la marinera o unes exquisides anxoves de l'Escala. La gran evolució que té en ampolla li aporta personalitat per acompanyar un arròs negre amb carxofes i bacallà.

Producció: 3.700 botelles de 75 cl.

Alcohol: 13,5%

Denominació d'Origen: Vi de taula.

