



CASTELL D'ENCUS

FICHA TÉCNICA

Marca	EKAM ESSENCIA 2013	
Tipo	Blanco off-dry tipo spätlese Pirineos. Pallars Jussà	
Elaboración	Vendimia manual en pequeñas cajas de 10 kg de uva procedente exclusivamente de la propia finca. Se obtiene de la finca de Riesling con mayor acidez natural, pero también con un elevado contenido de azúcar.	
Variedades	Riesling 100%	
Núm. botellas	3.300 botellas de 75 cl (No se ha elaborado la cosecha 2014)	
Nota de cata	A la vista	Ligero color de aceituna verde.
	En nariz	Notas ligeras de hidrocarburos, minerales y cítricas.
	En boca	La acidez esconde el necesario azúcar residual, dando una precisa sensación de matices glicéricos que hacen en todo momento sentir una plenitud en boca y desarrolla un importante juego de notas gustativas, todas ellas pertenecientes a las evoluciones de los Rieslings de vendimia tardía y de clima frío.
	Post gusto	Muy largo, es bastante untuoso.
	Comentarios	Este vino irá desarrollando en botella la complejidad de los Rieslings de clima frío, siempre acompañado de una acidez muy integrada.
Datos técnicos	Grado alc.	10,8 %
	pH	2.87
	Azúcar residual	28 gr. / litro
	Acidez total	9.9