



EKAM 2018

TIPUS

Blanc
Pirineus. Pallars Jussà.

ELABORACIÓ

Verema manual amb petites caixes de 10 kg de raïm provinent exclusivament de la pròpia finca. Una part de la verema s'ha fet de raïms amb podridura noble. Vinificat amb petites tines de 25 i 50 hl a baixa temperatura.

VARIETATS

85% Riesling, 15% albarinyo.

NÚMERO D'AMPOLLES

34.000 ampolles de 75 cl.

NOTA DE TAST

A LA VISTA

Lleuger oliva verda.

AL NAS

Notes cítriques i florals. Força intensitat olfactiva.

A LA BOCA

Entrada llarga i amb greix, amb tocs d'albercoc fresc.

POST GUST

Llarg i persistent. Denota molta complexitat.

COMENTARIS

Aquest vi anirà desenvolupant en ampolla la complexitat dels Rieslings de clima fred, sempre acompanyada per una integrada acidesa i la llargada glicèrica dels vins botrititzats.

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 11,5 %

pH: 2,89

Acidesa total: 9,0