

JHANA

2020

TIPO

Rosado
Pirineos. Pallars Jussà

ELABORACIÓN

Vendimia manual en pequeñas cajas de 10 kg de uva proveniente exclusivamente de la propia finca. Macerado a baja temperatura y fermentado en barricas de roble, donde hace una crianza de 6 meses.

VARIEDADES

90% Merlot, 10% Petit Verdot

NÚMERO DE BOTELLAS

1.200 botellas de 75 cl

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 12,80 % vol.

pH: 3,1

Acidez total: 6,5 g/l

D.O. Costers del Segre



Jhana es un tipo de meditación.

Una meditación ligada más al silencio y la reflexión, muy vinculada a Encus.

NOTA DE CATA

A LA VISTA

Cobre.

EN NARIZ

Notas de hierbas acompañadas de toques insinuantes de caoba.

EN BOCA

Entrada aterciopelada con un tanino muy dulce.

POSTGUSTO

Vino largo y complejo. Tendrá una muy buena evolución.

COMENTARIOS

El concepto de hacer un vino rosado nace de querer dignificar al máximo este tipo de vinos, enfatizando, igual que en los grandes vinos blancos, su potencial de envejecimiento. El vino está dominado por los matices afrutados y posee un gran potencial de guarda.

“Los vinos rosados han sufrido una baja reputación por usar a menudo viñedos de alto rendimiento y fermentaciones alcohólicas con estilo sangrado. En el Jhana mantenemos el equilibrio sutil entre taninos y sedosidad. Envejecido con lías finas durante seis meses y con levadura salvaje para obtener un vino complejo”.

PUNTUACIONES

Robert Parker

Jhana 2019. 93 / 100 | Jhana 2018. 93 / 100

CASTELL D'ENCUS
by Raül Bobet