



# ÈTIM

Miquel Barceló 31  
43730 · Falset  
[info@etim.cat](mailto:info@etim.cat)  
+34 977 830 105

## Ètim L'Antull

### Agradablement fresc



#### Nota de tast

**Color:** groc pàl·lid amb reflexos verds, molt clar i brillant.

**En nas:** d'intensitat mitjana. Aroma molt fresc de cítrics, pell de llimona i fruites exòtiques com la pinya. Quan s'aireja a la copa, apareixen aromes florals (ametller) i notes minerals aportades pels sòls característics de la DO Montsant.

**En boca:** ampli i amb volum, untuós, intens, amb l'acidesa molt equilibrada, la qual cosa proporciona una frescor agradable. La criança sobre les mares fines i la bota de roure francès li aporten una untuositat que ens recorda la mantega de pastisseria i li proporciona cos i persistència.

#### Maridatge

És un vi que acompanya molt bé les ostres, el sushi i els peixos fumats. Tasteu-lo també amb formatge de cabra. El podeu prendre de pícnic amb un bon refredador.

La temperatura ideal de servei és entre 10° i 12°C.

#### Elaboració

L'escassetat de varietats blanques a les nostres vinyes ens empeny a tractar-les amb una cura especial. Només el treball conjunt dels nostres pagesos i l'enòloga pot portar-vos al que ha estat definit com "sembla només raïm dins a l'ampolla".

65 % Garnatxa blanca, 30 % Macabeu i un toc (5%) de Chardonnay.

Vinyes seleccionades de garnatxa i macabeu de més de 25 anys collides en el moment òptim de maduresa.

Maceració de 24 hores amb les pells a 5°C i posterior sagnat del most flor. Aquest fermenta a temperatura controlada de 15°C durant 10 dies. Una part del most flor de la garnatxa fermenta en botes de roure francès noves i fa una criança de 4/5 mesos amb *battonage* cada 48 hores. Es fa el cupatge del vi de les botes amb el de l'inox, s'estabilitza per fred i s'embotella després de microfiltració.

#### Anàlisi (2018)

Grau alcohòlic: 12,4%

Acidesa total: 7,1 g/L (TH2)

Sucres residuals: < 0,5 g/L