



# ÈTIM

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



## Ètim L'Antull

### Agradablemente fresco

#### Nota de cata

**Color:** amarillo pálido con reflejos verdes, muy claros y brillantes.

**En nariz:** de intensidad media. Aroma muy fresco de cítricos, piel de limón y frutas exóticas como la piña. En la copa, aparecen aromas florales (almendro) y notas minerales aportadas por los suelos característicos de la D.O. Montsant.

**En boca:** amplio y con volumen, untuoso, intenso, con la acidez muy equilibrada, lo cual proporciona un frescor agradable. La crianza sobre las lías finas y la bodega de roble francés le aportan la untuosidad que nos recuerda la mantequilla de pastelería y le proporciona cuerpo y persistencia.

#### Maridaje

Es un vino ideal para acompañar ostras, sushi y pescados ahumados. Para probar también con queso de cabra. Una buena opción es llevárselo de pícnic con un buen enfriador.

Servir entre 10° y 12°C.

#### Elaboración

La escasez de variedades blancas entre nuestras viñas nos impulsa a tratarlas con especial cuidado. Solo el trabajo conjunto de nuestros agricultores y la enóloga puede traernos un vino como este.

60% Garnacha blanca, 40% macabeo

Vides seleccionadas de garnacha y macabeo de más de 25 años recogidas en el momento óptimo de madurez.

Maceración de 24 horas con las pieles a 5°C y posterior sangrado del mosto flor. Este fermenta a temperatura controlada (15°) durante 10 días. Una parte del mosto flor de la garnacha fermenta en barricas nuevas de roble francés y una crianza de 4/5 meses con battonage cada 48 horas. Se realiza el cupaje con el vino en inox, se estabiliza por frío y se embotella tras microfiltración.

Grado alcohólico: 13%