

ENNAK 2014



Celler: JORDI MIRÓ

Marca del vi: ENNAK

Collita: 2014

Àrea: D.O. Terra Alta

Producció: 6000 ampolles de 750 ml

Tipus de vi: negre jove

Varietats de raïm: 34% Samsó, 22% Garnatxa negra, 22% Ull de llebre, 22% Merlot

Collita: manual

Control de maduració: cata i analític (control de pes, % vol. probable i acidesa)

Entrada al celler: petita despalladora

Elaboració: es realitzen dos vinificacions:
 → ULL DE LLEBRE & MERLOT: es vinifiquen conjuntament a 16°C, "cuinants" a baixa temperatura, remontant al màxim les primeres 24h per a extreure color i aromes. Després, remontats de 30' dos cops al dia. Final de fermentació alcohòlica sense pells per no extreure tanins durs. Prensat suau, fermentació malolàctica en dipòsit.
 → GARNATXA & SAMSÓ: veremats i fermentats en conjunt, Garnatxa madura per aport aromàtic i Samsó menys madur buscan l'aport de frescor i acidesa. Fermentació total amb pells. Prensat suau. Fermentació malolàctica en dipòsit.

El copatge final es decideix per tast. Vi negre fresc, color intens i brillant, rodó al paladar. Suau i lleuger en boca.

Recomanem tastar-lo a 12°C

ENNAK+13

Marca: ENNAK+

Collita: 2013

Àrea: D.O. Terra Alta

Producció: 4500 ampolles de 750 ml

Tipus de vi: negre criança

Varietats de raïm: 28% Cabernet Sauvignon, 23% Garnatxa, 21% Samsó, 11% Syrah, 9% Ull de llebre, 8% Merlot

Control de maduració: tast i analític (control de pes, % vol. probable i acidesa)

Entrada a celler: petita despalilladora

Elaboració: es realitzen tres vinificacions:

- ULL DE LLEBRE & MERLOT es vinifiquen conjuntament a 16°C, "cuinats" a baixa temperatura, remuntant al màxim les primeres 24h per a extreure color i aromes. Després, remontats de 30' dos cops al dia. Final de fermentació alcohòlica sense pells per a no extreure tanins durs. Premsat suau, fermentació malolàctica en dipòsit.
- GARNATXA & SYRAH veremat en conjunt a un 70% de maduració fenòlica per a obtenir més frescor. Llarg procés de maceració carbònica a baixa temperatura, buscant aromes dolços, despalillat i final de fermentació sense pells. Fermentació malolàctica en dipòsit.
- CABERNET SAUVIGNON: veremat amb la màxima maduració fenòlica possible, fermentació total amb pells, a 22 ° C, 2 remuntats diaris de 30 ', per a obtenir una bona estructura de tanins madurs. Fermentació malolàctica en dipòsit.
- SAMSÓ: mateix procés que el C.S., al meu entendre, el Samsó de vinyes velles pot ser el Cabernet Mediterrani...

Criança: 12 mesos en roure francès, diferent per a cada vinificació:

- ULL DE LLEBRE & MERLOT: barriques de 300L, torrat mig llarg.
- GARNATXA & SYRAH: barriques de 300L, torrat mig.
- CABERNET SAUVIGNON & SAMSÓ: barriques de 225L, torrat alt.

Es tasten totes les barriques per a decidir el copatge final.

Recomanem tastar-lo a 14°C





JORDI MIRÓ GARNATXA BLANCA



Celler: JORDI MIRÓ

Marca del vi: JORDI MIRÓ GARNATXA BLANCA

Collita: 2014

Àrea: D.O. Terra Alta

Producció: 6000 ampolles de 750 ml

Tipus de vi: blanc jove

Varietats de raïm: 100% Garnatxa blanca

Collita: manual

Control de maduració: cata i analític
(control de pes, % vol. probable i acidesa)

Entrada al celler: petita despalilladora

Elaboració: El raïm es despalilla i s'introdueixen al dipòsit les pells i el most (maceració pelicular) per espai de 24 hores a 10°C. La fermentació alcohòlica es realitza en dipòsit d'inòx (90%) i 10% en barrica nova de roure francès, de 300L. A la barrica, també es realitza el "batonage" i una criança de 4 mesos. El copatge final és un 90% vi jove i un 10% de la barrica. Abans d'envasar, es clarifica i filtra lleugerament, podent formar-se pòsits

Concepte: Tradicionalment, a la Terra Alta, els vins blancs s'elaboraven com els negres, es a dir, mantenint en contacte les pells amb el most durant tot el procés de fermentació. Aquest vi conjuga la idea de l'elaboració tradicional, buscant un estil actual. Amb les 24 hores de maceració pelicular, més el treball en barrica i el copatge final, s'aconsegueix un vi fresc, untuós en boca, però sense marcar el vi amb la barrica.

Recomanem tastar-lo a 10°C



JORDI MIRÓ GARNATXA NEGRA/SYRAH



Celler: JORDI MIRÓ

Marca del vi: JORDI MIRÓ GARNATXA NEGRA/SYRAH

Collita: 2014

Àrea: D.O. Terra Alta

Producció: 3000 ampolles de 750 ml

Tipus de vi: negre jove

Varietats de raïm: 50% Garnatxa negra, 50% Syrah

Collita: manual, en caixes de 15 kg.

Control de maduració: cata i analític (control de pes, % vol. probable i acidesa)

Entrada al celler: raïm sencer, de les caixes al dipòsit

Elaboració: aquest vi s'elabora en tres "temps", buscant una bona frutositat i lleugeresa.

→ **NAS**, els raïms sencers s'introdueixen al dipòsit, Garnatxa negra i Syrah, durant uns 15 dies a baixa temperatura, començant un procés de maceració carbònica

→ **COLOR**, es despallien els raïms passant a un altre dipòsit les pells i el most durant 24h

→ **BOCA**, es premsa suaument cap a un altre dipòsit on es realitza la fermentació alcohòlica **SENSE PELLIS**. Fermentació malolàctica en dipòsit.

Clarificat i filtrat lleugerament, es poden formar pòsits.

Concepte: una reinterpretació de la maceració carbònica, adaptant el sistema per a obtenir un vi amb molta fruita, fresc i lleuger, "sense cos", llaminer, com un vi negre amb estil de blanc.

Recomanem tastar-lo a 10°C



JORDI MIRÓ TEMPRANILLO/MERLOT



Celler: JORDI MIRÓ

Marca de vi: JORDI MIRÓ TEMPRANILLO/MERLOT

Collita: 2014

Àrea: D.O. Terra Alta

Producció: 1060 ampolles de 750 ml

Tipus de vi: negre fermentat en barrica sense pells

Varietats de raïm: 50% Ull de llebre, 50% Merlot

Control de maduració: cata i analític (control de pes, % vol. probable i acidesa)

Entrada al celler: petita despalilladora

Elaboració: : l'elaboració d'aquest vi requereix dues "coccions":

→ **dipòsit:** l'Ull de llebre i el Merlot es vinifiquen conjuntament a 16°C, "cuinats" a baixa temperatura, remontant al màxim les primeres 24h per extreure color i aromes, arrancada de fermentació en dipòsit. Remontats de 30' dos cops al dia durant dos dies. Posteriorment es realitza un premsat suau i es passa el most a les barriques

→ **barriques:** la fermentació alcohòlica es realitza en barrica sense pells. Barriques noves de roure francès (Chateauroux) de 300l. Fermentació malolàctica en barrica. "Battonage".

Maduració: maduració en les mateixes barriques on s'han realitzat les fermentacions fins un total de 6 mesos, inclòs el temps de fermentació.

Clarificació i lleuger filtrat, es poden formar pòsits.

Concepte: maceració pel·licular i fermentació en barrica del most sense pells, estil d'elaboració de blanc per a negre, perquè no? Per a l'etiqueta s'ha realitzat un dibuix a mà, mostrant un efecte sorpresa, com aquest vi?...

Recomanem tastar-lo a 12°C

JORDI MIRÓ CARIGNAN

Celler: JORDI MIRÓ

Marca del vi: JORDI MIRÓ CARIGNAN

Collita: 2013

Àrea: D.O. Terra Alta

Producció: 800 ampolles de 750 ml

Tipus de vi: negre criança

Varietats de raïm: 100% Carignan de vinyes velles (plantació del 1973)

Collita: manual, en caixes de 15kg

Control de maduració: cata i analític (control de pes, % vol. probable i acidesa)

Entrada al celler: petita despalladora

Elaboració: pre-maceració en fred, fermentació a baixa temperatura durant 21 dies, llarga maceració amb les pells madures, suau premsat, malolàctica en barrica.

Criança: maduració en barriques de roure francès (Chateauroux) durant 12 mesos, de 300l. de capacitat, torrat mig. Barriques de segon ús per a no enmascarar la fruita i aconseguir una maduració elegant. Clarificació i lleuger filtrat, es poden formar pòsits.

Concepte: vi/ homenatge a la varietat *Carignan*, que a l'edat avançada arriba a mostrar tot el seu potencial, en la meua opinió, "el Cabernet Mediterrani" degut al seu tamany de gra reduït, acidesa, color i estructura.

Per a l'etiqueta s'ha escollit un mussol, dibuixat a mà, ja que aquest animal, d'avançada edat, simbolitza la sabiduria als contes infantils, qui sap si com la *Carignan*??

Recomanem tastar-lo a 14°C

