

# EKAM

2020

## 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 Hl i 50 Hl baixa temperatura.

## VARIETATS

85% Riesling, 15% Albarinyo

## NÚMERO D'AMPOLLES

26.700 ampolles de 75 cl  
200 ampolles de 1,5 l

## DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 12,08 % vol.  
pH: 2,91  
Acidesa total: 7 g/l

D.O. Costers del Segre



## Ekam significa 'unitat' en sànscrit.

Aquesta unitat és l'entitat a partir de la qual es forma l'univers.

## NOTA DE TAST

### A LA VISTA

Groc palla.

### AL NAS

Intens, notes d'aranja, flor d'ametller i mel.

### A LA BOCA

Entrada nerviosa, amb notes de préssec. Molt persistent en boca.

### POSTGUST

Llarg, amb aromes d'almívar de litxi i albercoc. Gran capacitate d'envelliment (superior als 15 anys), amb evolució cap a notes fines d'hidrocarburs.

## PUNTUACIONS

Robert Parker

**Ekam 2020. 93 / 100** | **Ekam 2019. 93 / 100**  
**Ekam 2018. 91 / 100** | **Ekam 2017. 93 / 100**

## 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.

*“Buscant l'acidesa natural. Estigueu preparats per a una bona sorpresa si heu oblidat una ampolla en la vostra col·lecció. Apareixera una nota de querosè harmonitzada amb el pas del temps barrejada amb notes de minerals i cítrics”.*

*Raül Bobet*