

## Clot d'encís blanc 2016

Tipus i estil: blanc sec, afruitat i lleugerament complex

Varietats: Garnatxa blanca

Verema: manual i mecànica

Data de verema: 6, 7 i 8 de setembre de 2016

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Producció: 75.000 ampolles de 750 ml

Tap: 44 x 24 mm d'aglomerat amb un disc de suro natural a cada extrem

Grau alcohòlic volumètric: 13,05 % Vol.

Acidesa total: 5 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,11 grams / litre

Tast: de color groc pàlid. És afruitat, recorda subtilment al raïm, i és ric en matisos. En boca és fresc, amb el cos i persistència característica de la varietat i la zona.

Recomanacions de conservació i servei: En bones condicions, mantindrà les seves característiques durant el primer i segon any. Servir-lo fred (8°C).

*Des de la collita 1996 Clot d'encís evoca el singular entorn paisatgístic del municipi de Bot i ofereix l'expressió contemporània de la nostra tradició vinícola. Aquest vi blanc s'obté a partir de la producció de vinyes de la varietat garnatxa seleccionades pel seu rendiment moderat i un raïm perfectament sa. El raïm es verema majoritàriament a mà i en el cas que es donin altes temperatures només es cull durant els matins. Una part de la verema es realitza a màquina, sempre de nit o matinada per preservar al màxim el raïm de les oxidacions. En les vinificacions, la temperatura de fermentació no supera els 17° C i una part del most s'elabora amb un maceració pel·licular en fase prefermentativa. Després de la fermentació el vi es conserva en contacte amb les seves pròpies mares durant dos mesos.*

