

Clot d'encís clásico blanco 2016

Tipo y estilo: blanco seco de medio cuerpo, afrutado

Variedades: 50% garnacha blanca, 50 % viura

Vendimia: manual, procedente de viñedos seleccionados

Fecha de vendimia: garnatxa blanca del 6 al 8 de septiembre; viura, el 15 de septiembre de 2016

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: DO Terra Alta

Fecha embotellado: febrero 2017

Producción: 10.000 botellas de 750 ml.

Tapón: 44 x 24 mm., aglomerado con un disco de corcho natural en cada extremo

Grado alcohólico volumétrico: 12,76 % Vol.

Acidez total: 4,8 gramos/litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 0,45 gramos/litro

Cata: Color amarillo pálido. Desprende notas de frutas blancas y flores. En boca ofrece un paso amable y redondo, refrescante y de media persistencia. Muy fácil de beber y versátil.

Recomendaciones de conservación y servicio: en buenas condiciones, mantendrá sus características durante el año en que se embotella. Servirlo muy frío (6°C).

Clot d'encís blanco clásico propone una versión actual y trabajada del corte más típico de los blancos locales: garnacha blanca y viura o macabeo. Se elabora a partir de la producción de viñas seleccionadas por su rendimiento moderado y una vendimia perfectamente sana. En el caso de la viura se seleccionan parcelas de 30 o más años de edad. La vendimia se realiza mayoritariamente a mano y en el caso que se den altas temperaturas, solo se vendimia durante las mañanas. La parte de la vendimia que se realiza a máquina, se cosecha siempre de noche o de madrugada. Ambas variedades se elaboran por separado. En las vinificaciones, el mosto de garnacha blanca se elabora mediante maceración pelicular en fase prefermentativa y en ambas variedades, la temperatura de fermentación se controla para que no supere los 17° C. Finalizada la fermentación se realiza la mezcla y se conserva el vino sobre sus lías durante 3 meses.

