

Clot d'encís clàssic blanc 2016

Tipus i estil: blanc sec de mig cos, afruitat

Varietats: 50 % garnatxa blanca, 50 % macabeu

Verema: manual, procedent de vinyes seleccionades

Data de verema: garnatxa blanca del 6 al 8 de setembre; macabeu el 15 de setembre de 2016

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Data embotellat: febrer 2017

Producció: 10.000 ampolles de 750 ml

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

Grau alcohòlic volumètric: 12,76 % Vol.

Acidesa total: 4,8 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,45 grams / litre

Tast: Color groc pàl·lid. Desprèn notes de fruites blanques i flors. En boca ofereix un pas amable i rodó, refrescant i de mitja persistència. Fàcil de gaudir i molt versàtil.

Recomanacions de conservació i servei: En bones condicions, mantindrà les seves característiques durant el primers dos anys des de l'envasament. Servir-lo molt fred (6° C).

Clot d'encís blanc clàssic proposa una versió actual i refinada del cupatge més típic en els blancs locals: garnatxa blanca i macabeu. S'elabora a partir de la producció de vinyes seleccionades pel seu rendiment moderat i una verema perfectament sana. En el cas de les vinyes de Macabeu s'han seleccionat parcel·les de 30 anys o més d'edat. 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. Ambdues varietats s'elaboren per separat. En les vinificacions, el most de garnatxa blanca s'elabora amb un maceració pel·licular en fase prefermentativa i durant la fermentació alcohòlica la temperatura del procés no supera els 17° C en cap de les dues varietats. Finalitzada la fermentació es realitza el cupatge i es conserva el vi sobre les seves mares fines durant 3 mesos.

