

Clot d'encís blanco 2015

MEDALLA DE PLATA GRENACHES DU MONDE 2016

Tipo y estilo: blanco seco, afrutado y ligeramente complejo

Variedades: Garnacha Blanca

Vendimia: manual

Fecha de vendimia: 3 y 4 de Septiembre 2015

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña DOP: DO Terra Alta

Producción: 56.000 botellas de 750 ml

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

Grado alcohólico volumétrico: 12,90 % Vol.

Acidez total: 5,2 gramos/litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 0,3 gramos/litro

Dióxido de azufre total: 131 miligramos/litro

Cata: color amarillo pálido. Afrutado, recuerda sutilmente a la uva y es rico en matices. En boca es fresco y con el cuerpo y persistencia característicos de la variedad y la zona. Recomendaciones de conservación y servicio: en buenas condiciones, mantendrá sus características durante el primer y segundo año. Servirlo frío (8°C).

Desde la cosecha 1996, Clot d'encís evoca el singular entorno paisajístico del municipio de Bot y ofrece la expresión contemporánea de la tradición vinícola y del compromiso con la calidad de la Agrícola Sant Josep. Este vino blanco se obtiene mayoritariamente a partir de la producción de viñas de la variedad Garnacha blanca que han sido seleccionadas por su rendimiento moderado y una uva perfectamente sana. El resto, se obtiene a partir de distintas variedades de uva blanca no tradicionales en la zona, de maduración muy temprana en la Terra Alta que se caracterizan por su aportación de aromas. La Garnacha Blanca se vendimia íntegramente a mano. Sin embargo, el resto de variedades se pueden cosechar a máquina. En el caso que se den altas temperaturas en los días de vendimia, con el fin de preservar los aromas de la uva, la vendimia empezará a primera hora de la mañana y se entrará la uva en la bodega antes de media mañana. En las vinificaciones, la temperatura de fermentación no supera los 17°C y, en el caso de la Garnacha Blanca, se hace una maceración pelicular en fase prefermentativa y una conservación del vino en contacto con sus lías durante dos meses. Hecha la mezcla, se embotella antes del inicio de la primavera.

