

Clot d'encís mistela blanca 2015

Tipo y estilo: Mistela blanca de Terra Alta; vino dulce de licor

Variedades: Garnacha Blanca

Zona de producción: Terra Alta, Sur de Cataluña

DOP: DO Terra Alta

Elaboración: la “mistela blanca de Terra Alta” es un vino de licor tradicional amparado bajo esta Denominación de Origen. Se elabora a partir de uva muy madura con un contenido mínimo de 200 gramos de azúcar por litro. Al mosto obtenido de estas uvas se añade alcohol vínico de gran calidad y pureza hasta alcanzar un contenido mínimo de alcohol del 15%. Con este apagado de la fermentación alcohólica se preserva el dulzor y los aromas originales de la uva.

Producción anual: 5.000 botellas x 750 ml

Tapón: corcho natural, tipo seta

Grado alcohólico volumétrico: 16,5 % Vol.

Acidez total: 3,3 gramos / litro, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil: 0,11 mg / l, expresada en ácido acético

Azúcares totales: 216 gramos / litro

Dióxido de azufre total: 53 mg / litro

Cata: presenta un color amarillo pálido muy brillante. Muy rica en aromas de fruta, fresca y golosa.

Recomendaciones de conservación y servicio: En buenas condiciones, mantendrá sus características durante al menos 2 años. Una vez abierta la botella y al cabo de unos días, el color del vino ganará intensidad y ofrecerá matices aromáticos más confitados. Servir fría (8° C).

Gastronomía: ideal como aperitivo, para acompañar frutos secos o postres poco dulces.

