

## Clot d'encís rosado 2015

Tipo y estilo: rosado seco, afrutado y con cuerpo

Variedades: 60% Garnacha, 40% Cariñena (Mazuela)

Vendimia: manual y mecánica

Fecha de vendimia: del 16 al 19 de Septiembre de 2015 la Garnacha y 25-26 de Septiembre la Cariñena

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: DO Terra Alta

Producción: 13.500 botellas de 750 ml.

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

Grado alcohólico volumétrico: 13,45% vol.

Acidez total: 5,6 gramos/litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 0,29 gramos/litro

Dióxido de azufre total: 46 miligramos/litro

Cata: color rojo pálido con una expresión aromática muy varietal y frutal. En boca es seco, fresco y con cuerpo.

Recomendaciones de conservación y servicio: en buenas condiciones, mantendrá sus características durante el primer año y medio desde su embotellado. 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 l'Agrícola Sant Josep. Este vino rosado es de elaboración tradicional, obtenido a partir de una mezcla protagonizada por la Garnacha Tinta y la expresiva uva Syrah. Para su elaboración se parte de una vendimia sana y con un punto de maduración de la baya diferente a la habitual en un vino tinto. Ambas variedades se elaboran por separado, mediante una corta maceración prefermentativa en frío y una posterior fermentación del mosto a una temperatura controlada entre 15 y 17°C. Se embotella a partir del mes de diciembre de cada campaña.*

