

Clot d'encís blanc 2015

MEDALLA D'OR AL **GRENACHES DU MONDE 2016**

Tipus i estil: blanc sec, afruitat i lleugerament complex

Varietats: Garnatxa Blanca

Verema: manual

Data de verema: 3 i 4 de setembre de 2015

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Producció: 56.000 ampolles de 750 ml

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

Grau alcohòlic volumètric: 12,90 % Vol.

Acidesa total: 5,2 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,3 grams / litre

Diòxid de sofre total: 131 mg / litre

Tast: de color groc pàlid. És afruitat, recorda subtilment al raïm, i és ric en matisos. En boca és fresc, amb el cos i persistència característica de la varietat i la zona.

Recomanacions de conservació i servei: En bones condicions, mantindrà les seves característiques durant el primer i segon any. Servir-lo fred (8°C).

Des de la collita 1996 Clot d'encís evoca el singular entorn paisatgístic del municipi de Bot i ofereix l'expressió contemporània de la tradició vinícola i del compromís amb la qualitat de l'Agrícola Sant Josep. Aquest vi blanc s'obté majoritàriament a partir de la producció de vinyes de la varietat Garnatxa Blanca que han estat seleccionades pel seu rendiment moderat i un raïm perfectament sa. La resta s'obté a partir de diverses varietats de raïm blanc no tradicionals a la zona, de maduració molt primerenca a la Terra Alta, i que són característiques per la seva aportació d'aromes. La Garnatxa Blanca es verema íntegrament a mà, mentre que la resta de varietats, menys delicades, es poden collir a màquina. En el cas que, durant els dies de verema es donin altes temperatures, amb la finalitat de preservar els aromes del raïm, la verema es comença ben d'hora i s'entra el raïm al celler abans de mig matí. En les vinificacions, la temperatura de fermentació no supera els 17° C i en el cas de la Garnatxa Blanca, es fa un maceració pel·licular en fase prefermentativa i una conservació del vi en contacte amb les seves mares durant dos mesos. Fet el cupatge, s'embotella abans de l'inici de la primavera.

