

## Clot d'encís blanc 2018

Tipus i estil: blanc sec, afruitat i complex

Varietats: garnatxa blanca

Verema: manual i mecànica, procedent de vinyes seleccionades

Data de verema: del 31 d'agost al 12 de setembre

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Producció: 150.000 ampolles de 750 ml i 6.000 ampolles de 500 ml.

Tap: 44 x 24 mm microgranulat (tap a base de suro)

Grau alcohòlic volumètric: 12,55 % Vol.

Acidesa total: 4,7 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,3 grams / 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).

Premis: **Or a Grenaches du Monde 2018 i 2016, plata a Grenaches du Monde 2017. Vinari de Bronze 2014. Millor blanc DO Terra Alta 2011**

*Des de la collita 1996 Clot d'encís evoca el singular entorn paisatgístic del municipi de Bot i ofereix l'expressió contemporània de la nostra tradició vinícola. Aquest vi blanc s'obté a partir de la producció de vinyes de la varietat garnatxa seleccionades pel seu rendiment moderat i un raïm perfectament sa. 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. En les vinificacions, la temperatura de fermentació no supera els 17° C i una part del most s'elabora amb un maceració pel·licular en fase prefermentativa. Després de la fermentació el vi es conserva en contacte amb les seves pròpies mares durant dos mesos.*

