

Clot d'encís blanc de negres 2015

Tipus i estil: blanc sec, molt afruitat i amb cos

Varietats: 100 % Garnatxa Negra

Verema: manual, procedent de vinyes seleccionades

Data de verema: 16 i 17 de setembre de 2015

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Data embotellat: del 19 al 22 de gener de 2016

Producció: 19.000 ampolles de 750 ml i 515 ampolles Magnum (1.500 ml)

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

Grau alcohòlic volumètric: 14,10 % Vol.

Acidesa total: 6,6 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,24 grams / litre

Diòxid de sofre total: 137 mg / litre

Tast: color pàl·lid amb matisos acerats. Molt afruitat amb notes dominants de fruites blanques, cítriques i d'os, i matisos de fruites vermelles com la cirera i la magrana. En boca té cos, però és fresc i rodó.

Recomanacions de conservació i servei: En bones condicions, mantindrà les seves característiques durant l'any en que s'embotella. Servir-lo molt fred (6° C).

En aquest vi l'Agrícola Sant Josep conjuga els valors característics de la marca Clot d'encís, contemporaneïtat i qualitat, vigents des del 1996, amb la modernitat i la innovació. És un vi purament mediterrani, capaç d'evocar el cos i el sabor dels "Terra Alta" blancs de sempre. S'obté exclusivament a partir de vinyes seleccionades de la varietat majoritària a les vinyes de la propietat, la Garnatxa Negra. S'elabora a partir del most flor, obtingut sense pressió i procurant evitar el contacte amb les pells de les baies del raïm. La resta del procés segueix les pautes d'una vinificació tradicional en blanc. La fermentació té lloc en condicions controlades a una temperatura entre 15 i 17° C. El vi reposa al celler en dipòsit, s'estabilitza suament i s'embotella durant les primeres setmanes de l'any.

