

Clot d'encís blanc de negres 2016

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

Varietats: 100 % garnatxa

Verema: manual, procedent de vinyes seleccionades

Data de verema: del 14 al 16 de setembre de 2016

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Data embotellat: febrer 2017

Producció: 20.000 ampolles de 750 ml i 515 ampolles Màgnum (1.500 ml)

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

Grau alcohòlic volumètric: 13,82 % Vol.

Acidesa total: 5,7 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,1 grams / litre

Tast: color molt 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 equilibrat.

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 garnatxa. La verema es selecciona i es cull a mà. 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.

