

## Clot d'encís blanc de negres màgnum 2021

Tipus i estil: blanc extra sec amb cos de Terra Alta DO

Varietats: 100 % garnatxa negra

Verema: manual, procedent de vinyes seleccionades

Data de verema: 2 i 17 de setembre

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

Data embotellat: Abril 2022

Producció: 122 ampolles de 750 ml

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

Grau alcohòlic volumètric: 12,96 % Vol.

Acidesa total: 5,4 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: <0,5 grams / litre

Tast: color molt pàl·lid amb matisos ataronjats. Aroma fruitat amb notes dominants de fruites blanques, cítriques i d'os, i matisos de fruites vermelles com la cirera i la magrana. En boca és molt sec i 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).

### Premis i reconeixements

Collita 2020: 9,31 punts La Guia de Vins de Catalunya 2022

Collita 2019: Plata Decanter World Wine Awards 2021

*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.*

