

## Clot d'encís blanco 2019

Tipo y estilo: blanco seco, afrutado y varietal

Variedades: garnacha blanca

Vendimia: manual y mecánica, procedente de viñedos seleccionados

Fecha de vendimia: del 28 de agosto al 10 de setiembre

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: DO Terra Alta

Producción: 135.000 botellas de 750 ml y 6.000 botellas de 500 ml.

Tapón: 44 x 24 mm. Microgranulado (tapón a base de corcho)

Grado alcohólico volumétrico: 13,6 % Vol.

Acidez total: 5,1 gramos/litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: <0,5 gramos/litro

Cata: color amarillo pálido. Afrutado, recuerda sutilmente a la uva y es rico en matices. En boca es fresco y con el cuerpo y persistencia característicos de la variedad y la zona.

Recomendaciones de conservación y servicio: en buenas condiciones, mantendrá sus características durante el primer y segundo año. Servirlo frío (8°C).

Premios: **Oro en Grenaches du Monde 2018 y 2016. Plata en Grenaches du Monde 2017. Vinari de bronce 2014. Mejor blanco DO Terra Alta 2011.**

*Desde la cosecha 1996, Clot d'encís evoca el singular entorno paisajístico del municipio de Bot y ofrece la expresión contemporánea de nuestra tradición vinícola. Este vino blanco se obtiene a partir de la producción de viñas de la variedad garnacha blanca seleccionadas por su rendimiento moderado y una uva perfectamente sana. La vendimia se realiza mayoritariamente a mano y en el caso que se den altas temperaturas solamente se recoge por la mañana. Una parte de la vendimia se cosecha a máquina, siempre de noche o de madrugada para preservar al máximo la uva de las oxidaciones. En las vinificaciones la temperatura de fermentación no supera los 17° C y una parte del mosto se elabora mediante maceración pelicular en fase prefermentativa. Después de la fermentación el vino se conserva en contacto con sus propias lías durante dos meses.*

