

Clot d'encís blanco de tintos 2016

Tipo y estilo: blanco seco, muy afrutado y con cuerpo

Variedades: 100% garnacha

Vendimia: manual, procedente de viñedos seleccionados

Fecha de vendimia: del 14 al 16 de septiembre de 2016

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña DOP: DO Terra Alta

Fecha embotellado: febrero 2017

Producción: 20.000 botellas de 750 ml. y 515 botellas magnum de 1.500 ml

Tapón: 44 x 24 mm., aglomerado con un disco de corcho natural en cada extremo

Grado alcohólico volumétrico: 13,82 % Vol.

Acidez total: 5,7 gramos/litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 0,1 gramos/litro

Cata: color pálido con matices acerados. Muy afrutado, con notas de fruta blanca, cítricos y frutas de hueso, e incluso de frutas rojas como la cereza y la granada. En boca tiene mucho cuerpo aunque es fresco y equilibrado. Muy versátil.

Recomendaciones de conservación y servicio: en buenas condiciones, mantendrá sus características durante el año en que se embotella. Servirlo muy frío (6°C).

En este vino, la Agrícola Sant Josep conjuga los valores característicos de la marca Clot d'encís, la contemporaneidad y la calidad, vigentes desde 1996, con la modernidad y la innovación. Es puramente mediterráneo, capaz de evocar el cuerpo y el sabor de los Terra Alta blancos de siempre. Se ha obtenido exclusivamente a partir de viñedos seleccionados de la variedad mayoritaria de la propiedad, la garnacha. La vendimia se selecciona y se cosecha a mano. Se elabora a partir del mosto flor, obtenido sin presión y evitando el contacto con la piel de las bayas de la uva. El resto del proceso siguió las pautas de una vinificación tradicional en blanco. Fermentó en condiciones controladas a una temperatura entre 15 y 17° C. El vino obtenido reposo en la bodega, en depósito, se estabilizó suavemente y se embotelló a finales de enero.

