

## Clot d'encís blanco de tintos 2019

Tipo y estilo: blanco muy seco con cuerpo

Variedades: 100% garnacha

Vendimia: manual, procedente de viñedos seleccionados

Fecha de vendimia: del 5 al 9 de septiembre

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

Fecha embotellado: Febrero 2020

Producción: 22.175 botellas de 750 ml. y 786 botellas magnum de 1.500 ml

Tapón: 44 x 24 mm., microgranulado (tapón a base de corcho) o rosca de aluminio

Grado alcohólico volumétrico: 14 % Vol.

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

Azúcares totales: <0,5 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 es muy seco y tiene cuerpo aunque es fresco y equilibrado.

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. La fermentación se realiza en condiciones controladas a una temperatura entre 15 y 17° C. El vino obtenido reposa en la bodega en depósito, se estabiliza suavemente y se embotella durante las primeras semanas del año.*

