SANT JOSEP VINOS

Clot d'encís garnacha blanca 2018

Tipo y estilo: blanco seco, afrutado y varietal
Variedades: 100% garnacha blanca
Vendimia: manual y mecánica, procedente de viñedos seleccionados
Fecha de vendimia: del 31 de agosto al 12 de septiembre
Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña DOP: DO Terra Alta

Producción: 6.480 botellas de 750 ml.
Fecha embotellado: marzo 2019
Tapón: 44 x 24 mm micro granulado a base de corcho

Grado alcohólico volumétrico: 12,55 % Vol.
Acidez total: 4,7 gramos/litro, expresada en ácido tartárico
Azucares totales: 0,3 gramos/litro

Cata: color amarillo pálido. Aroma afrutado que sutilmente recuerda a la uva. En boca es muy equilibrado con la persistencia característica de los blancos de la zona.

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

Este blanco es el fruto de la selección, mediante la cata, del mejor vino 100% garnacha blanca que elaboramos cada cosecha para la marca Clot d'encís El resultado es un vino tan típico como versátil, imprescindible para acercarse a la garnacha blanca de Terra Alta. Se elabora a partir de la producción de viñas seleccionadas por su rendimiento moderado y una vendimia perfectamente sana. La vendimia se realiza mayoritariamente a mano y en el caso que se den altas temperaturas, solo se vendimia durante las mañanas. La parte de la vendimia que se realiza a máquina, se cosecha siempre de noche o de madrugada. En las vinificaciones la temperatura de fermentación se controla para que no supere los 17º C y una parte del mosto se elabora con una maceración pelicular en fase pre-fermentativa. Finalizada la fermentación se conserva el vino sobre sus lías durante 3 -4 meses, embotellándose en un único lote durante la primavera.

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

DENOMINACIÓ D'ORIGEN TERRA ALTA