

## Clot d'encís garnatxa blanca 2018

Tipus i estil: blanc sec, afruitat i varietal

Varietats: 100% garnatxa blanca

Verema: manual i mecànica, procedent de vinyes seleccionades

Data de verema: del 31 d'agost al 12 de setembre

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Producció: 6.480 ampolles de 750 ml

Data d'embotellat: Març 2019

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

Grau alcohòlic volumètric: 12,55 % Vol.

Acidesa total: 4,7 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,3 grams / litre

Tast: Color groc pàl·lid. Té un aroma afruitat que recorda subtilment al raïm. El gust és molt equilibrat amb la persistència que caracteritza el vi blanc típic de la zona.

Recomanacions de conservació i servei: En bones condicions, mantindrà les seves característiques durant el primer i segon any. Servir-lo fred (8° C).

*Aquest vi blanc és el fruit de la selecció, mitjançant el tast, del millor vi 100% garnatxa blanca que elaborem cada collita per a la marca Clot d'encís. El resultat és un vi tant típic com versàtil, imprescindible per accedir a la garnatxa blanca de Terra Alta. La producció s'obté de vinyes de 10 o més anys d'edat seleccionades pel seu rendiment moderat i un raïm perfectament sa. El raïm es verema majoritàriament a mà i en el cas que es donin altes temperatures només es cull durant els matins. Una part de la verema es realitza a màquina, sempre de nit o matinada per preservar al màxim el raïm de les oxidacions. En les vinificacions, la temperatura de fermentació no supera els 17° C i una part del most s'elabora amb un maceració pel·licular en fase prefermentativa. Després de la fermentació el vi es conserva en contacte amb les seves pròpies mares durant 3-4 mesos. S'embotella en un lot únic durant la primavera.*

