

Clot d'encís mistela blanca 2015

Tipus i estil: Mistela blanca de Terra Alta; vi de licor dolç

Varietats: Garnatxa Blanca

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Elaboració: la “mistela blanca de Terra Alta” és un vi de licor tradicional amb Denominació d'Origen Terra Alta que s'elabora a partir d'un raïm ben madur que ha de contenir com a mínim, 200 grams de sucres per litre. Al most que s'obté d'aquest raïm s'addiciona alcohol vínic de gran qualitat i puresa fins arribar a un contingut d'alcohol mínim de 15% vol. Aquest apagat de la fermentació alcohòlica preserva la dolçor i les aromes originals del raïm.

Producció anual: 5.000 ampolles x 750 ml

Tap: Natural, tipus bolet

Grau alcohòlic volumètric: 16,5 % Vol.

Acidesa total: 3,3 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Acidesa volàtil: 0,11 mg / l, expressada en àcid acètic

Sucres totals: 216 grams / litre

Diòxid de sofre total: 53 mg / litre

Tast: presenta un color groc pàl·lid molt brillant. Molt afruitada, fresca i llaminera.

Recomanacions de conservació i servei: En bones condicions, mantindrà les seves característiques durant almenys 2 anys. Un cop oberta l'ampolla i després d'uns dies el color del vi començarà a guanyar intensitat i les aromes adquiriran matisos més confitats. Servir-la freda (8° C).

Gastronomia: ideal com a aperitiu, per acompanyar fruits secs o postres poc dolces.

