

Clot d'encís mistela blanca 2019

Tipo y estilo: Mistela blanca; vino dulce de licor

Variedades: garnacha blanca

Zona de producción: Terra Alta, Sur de Cataluña

Elaboración: la mistela blanca es un vino de licor tradicional que se elabora a partir de uva muy madura. Al mosto obtenido de estas uvas se añade alcohol vínico de gran calidad y pureza hasta alcanzar un contenido mínimo de alcohol del 15%. Con este apagado de la fermentación alcohólica se preserva el dulzor y los aromas originales de la uva.

Producción anual: 3.500 botellas x 750 ml

Tapón: corcho natural, tipo seta

Grado alcohólico volumétrico: 15,2 % Vol.

Azúcares totales: 117 gr/litro

Acidez total: 3,2 gramos / litro, expresada en ácido tartárico

Cata: presenta un color amarillo pálido muy brillante. Muy rica en aromas de fruta, fresca y golosa.

Recomendaciones de conservación y servicio: En buenas condiciones, mantendrá sus características durante al menos 2 años. Una vez abierta la botella y al cabo de unos días, el color del vino ganará intensidad y ofrecerá matices aromáticos más confitados. Servir fría (8° C).

Gastronomía: ideal como aperitivo, para acompañar frutos secos o postres poco dulces.

