

## Clot d'encís mistela blanca 2020

Tipus i estil: Mistela blanca; vi de licor dolç

Varietats: 53 % macabeu, 47 % garnatxa blanca

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

Elaboració: la mistela blanca és un vi de licor tradicional que s'elabora a partir d'un raïm ben madur. 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: 6.500 ampolles x 750 ml

Tap: Natural, tipus bolet

Grau alcohòlic volumètric: 15,49 % Vol.

Sucres totals: 198 gr /litre

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

Premis i reconeixements:

**Collita 2019: 9,40 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2021**

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.

