

Clot d'encís negre 2017

Tipus i estil: negre afruitat, amb cos

Varietats: 75 % garnatxa, 16 % syrah, 9 % carinyena

Verema: manual i mecànica, procedent de vinyes seleccionades

Data de verema: garnatxa, del 31 d'agost al 3 de setembre; syrah, del 21 al 23 d'agost i la carinyena del 12 al 13 de setembre

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Producció: 205.000 ampolles de 750 ml

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

Grau alcohòlic volumètric: 14,28 % Vol.

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

Sucres totals: 0,1 grams / litre

Tast: de color vermell cirera amb tons violacis. Molt afruitat i varietal, amb lleugeres notes que recorden al sotabosc mediterrani. En boca és sedós, rodó i una mica persistent.

Recomanacions de conservació i servei: En bones condicions, mantindrà les seves característiques durant el primer i segon any. Servir-lo fresc (14° C).

Premis: **Millor negre jove DO Terra Alta 2017. Vinari d'or 2016, Vinari de bronze 2017. Plata a Concours Mondial Bruxelles 2000.**

Des de la collita 1996 Clot d'encís evoca el singular entorn paisatgístic del municipi de Bot i ofereix l'expressió contemporània de la tradició vinícola i del compromís amb la qualitat de l'Agrícola Sant Josep. Aquest vi s'obté a partir de les varietats de raïm negre més ben adaptades al nostre entorn, entre les quals destaca la garnatxa. La producció procedeix de vinyes seleccionades pel seu rendiment moderat i de veremes que presenten un estat sanitari i de maduresa òptims. La tradicional carinyena, rarament denominada samsó, i el syrah són la resta de varietats de raïm que poden acabar de definir el cupatge de cada collita. Tant la garnatxa com la carinyena, són veremades a mà. Totes les varietats s'elaboren per separat, mitjançant vinificació tradicional en condicions controlades i amb un temps de maceració comprés entre 8 i 14 dies. Acabada la fermentació malolàctica es procedeix al tast de cada vi varietal i es fa el cupatge de la collita. S'estabilitza suament i s'embotella.

