

## Clot d'encís rosado 2019

Tipo y estilo: rosado seco, afrutado y con cuerpo

Variedades: 90% garnacha, 10 % mazuela

Vendimia: manual y mecánica

Fecha de vendimia: garnacha: 13 al 17 de setiembre; mazuela: 23 al 28 de setiembre

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: DO Terra Alta

Producción: 33.000 botellas de 750 ml.

Tapón: 44 x 24 mm. microgranulado (tapón a base de corcho)

Grado alcohólico volumétrico: 14,10 % vol.

Acidez total: 4,5 gramos/litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: <0,5 gramos/litro

Cata: color rosa pálido con una expresión aromática varietal, frutal y elegante, muy característica de la variedad garnacha. En boca es seco, fresco y con cuerpo.

Recomendaciones de conservación y servicio: en buenas condiciones, mantendrá sus características durante el primer año y medio desde su embotellado. Servirlo frío (8° C).

Premios: **Mejor rosado DO Terra Alta 2013, 2012, 2010, 2009 y 2001. Zarcillo de plata 2009**

*Desde la cosecha 1996, Clot d'encís evoca el singular entorno paisajístico del municipio de Bot y ofrece la expresión contemporánea de la tradición vinícola y del compromiso con la calidad de l'Agrícola Sant Josep. Este vino rosado es de elaboración tradicional, obtenido a partir de una mezcla protagonizada por la garnacha. Para su elaboración se parte de una vendimia sana y con un punto de maduración de la baya diferente a la habitual en un vino tinto. Las variedades se elaboran por separado, mediante una corta maceración prefermentativa en frío y una posterior fermentación del mosto a una temperatura controlada entre 15 y 17° C. Se embotella a partir del mes de diciembre de cada campaña.*

