

Clot d'encís rosat 2015

Tipus i estil: rosat sec, afruitat i amb cos

Varietats: 60 % Garnatxa Negra, 40 % Samsó (Caranyena)

Verema: manual i mecànica

Data de verema: del 16 al 19 de setembre de 2015 la Garnatxa, i del 25 al 26 de setembre la Caranyena.

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Producció: 13.500 ampolles de 750 ml

Tap: 44 x 24 mm d'aglomerat amb un disc de suro natural a cada extrem

Grau alcohòlic volumètric: 13,45 % Vol.

Acidesa total: 5,6 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,29 grams / litre

Diòxid de sofre total: 46 mg / litre

Tast: color roig pàl·lid amb una expressió aromàtica molt varietal i afruitada. En boca, és sec, fresc i amb cos.

Recomanacions de conservació i servei: en bones condicions mantindrà les seves característiques durant el primer any i mig des del seu embotellat. Servir-lo fred (8° C).

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 és un vi rosat, d'elaboració tradicional, obtingut a partir d'un cupatge protagonitzat per la Garnatxa Negra i la Syrah. Per a la seva elaboració es parteix d'una verema sana i amb un punt de maduració de la baia força diferent al habitual en un vi negre. Ambdues varietats s'elaboren per separat, mitjançant una curta maceració prefermentativa en fred i la posterior fermentació del most a una temperatura controlada entre 15 i 17° C. S'embotella a partir del mes de desembre de cada campanya.

