

Clot d'encís rosat 2021

Tipus i estil: rosat sec, afruitat i amb cos

Varietats: 77 % garnatxa negra, 17% garnatxa peluda, 6% carinyena

Verema: manual i mecànica

Data de verema: garnatxa i garnatxa peluda del 3 al 17 de setembre; carinyena del 5 al 9 d'octubre

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Producció: 40.000 ampolles de 750 ml

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

Grau alcohòlic volumètric: 13,36 % Vol.

Acidesa total: 5,2 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: <0,5 grams / litre

Tast: color vermell pàl·lid amb una expressió aromàtica afruitada i elegant, ben característica de la varietat garnatxa. 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. 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.

