

## Clot d'encís selecció blanc "clàssic" 2021

Tipus i estil: blanc sec de Terra Alta DO

Varietats: 50 % garnatxa blanca, 50 % macabeu

Verema: manual, procedent de vinyes seleccionades

Data de verema: garnatxa blanca del 27 d'agost al 15/09; macabeu el 10/09

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

Data embotellat: Març 2022

Producció: 4.320 ampolles de 750 ml

Tap: rosca d'alumini

Grau alcohòlic volumètric: 12,43 % Vol.

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

Sucres totals: <0,5 grams / litre

Tast: Color groc pàl·lid. Desprèn notes de fruites blanques i flors. En és refrescant i equilibrat, lleugerament salí, amb una persistència mitjana. Fàcil de gaudir i versàtil.

Recomanacions de conservació i servei: En bones condicions, mantindrà les seves característiques durant el primers dos anys des de l'envasament. Servir-lo fred (8° C).

Premis i reconeixements:

**Collita 2020: Bronze Decanter World Wine Awards 2021**

**Collita 2019: 9,33 p. Guia de Vins de Catalunya 2021**

*Clot d'encís selecció blanc proposa una versió actual i refinada del cupatge més típic en els blancs locals: garnatxa blanca i macabeu. S'elabora a partir de la producció de vinyes seleccionades pel seu rendiment moderat i una verema perfectament sana. En el cas de les vinyes de macabeu s'han seleccionat parcel·les de 20 anys o més d'edat. El raïm es verema majoritàriament a mà i en el cas que es donin altes temperatures només es cull durant els matins. Una part de la verema es realitza a màquina, sempre de nit o matinada per preservar al màxim el raïm de les oxidacions. Ambdues varietats s'elaboren per separat. En les vinificacions, el most de garnatxa blanca s'elabora amb un maceració pel·licular en fase prefermentativa i durant la fermentació alcohòlica la temperatura del procés no supera els 17° C en cap de les dues varietats. Finalitzada la fermentació es realitza el cupatge i es conserva el vi sobre les seves mares fines durant 3 mesos.*

