

## Clot d'encís selección especial blanco "clásico" 2019

Tipo y estilo: blanco seco, afrutado

Variedades: 52% garnacha blanca, 48% viura

Vendimia: manual, procedente de viñedos seleccionados

Fecha de vendimia: garnacha blanca del 28/08 al 10/09; viura el 07/09

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: DO Terra Alta

Fecha embotellado: Abril 2020

Producción: 3.600 botellas de 750 ml.

Tapón: rosca de aluminio o 44 x 24 mm. microgranulado (a base de corcho)

Grado alcohólico volumétrico: 13,84 % Vol.

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

Azúcares totales: <0,5 gramos/litro

Cata: Color amarillo pálido. Desprende notas de frutas blancas y flores. En boca ofrece un paso amable y redondo, refrescante y de media persistencia. Muy fácil de beber y versátil.

Recomendaciones de conservación y servicio: en buenas condiciones, mantendrá sus características durante los dos primeros años desde la fecha de embotellado. Servirlo muy frío (6°C).

*Clot d'encís blanco clásico propone una versión actual y trabajada del corte más típico de los blancos locales: garnacha blanca y viura o macabeu. Se elabora a partir de la producción de viñas seleccionadas por su rendimiento moderado y una vendimia perfectamente sana. En el caso de la viura se seleccionan parcelas de 30 o más años de edad. La vendimia se realiza mayoritariamente a mano y en el caso que se den altas temperaturas, solo se vendimia durante las mañanas. La parte de la vendimia que se realiza a máquina, se cosecha siempre de noche o de madrugada. Ambas variedades se elaboran por separado. En las vinificaciones, el mosto de garnacha blanca se elabora mediante maceración pelicular en fase prefermentativa y en ambas variedades, la temperatura de fermentación se controla para que no supere los 17° C. Finalizada la fermentación se realiza la mezcla y se conserva el vino sobre sus lías durante 3 meses.*

