

Clot d'encís selecció especial negre “clàssic” 2017

Tipus i estil: negre amb cos, afruitat

Varietats: 51 % garnatxa negra, 49% carinyena

Verema: manual i mecànica, procedent de vinyes seleccionades

Data de verema: garnatxa, del 22 al 29 de setembre i la carinyena, del 28 de setembre al 6 d'octubre.

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Data embotellat: febrer 2018

Producció: 9.216 ampolles de 750 ml i 282 ampolles màgnum de 1500 ml

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

Grau alcohòlic volumètric: 14,2 % Vol.

Acidesa total: 4,8 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,27 grams / litre

Tast: De color vermell cirera amb tons violacis. Afruitat i varietal, elegant, amb lleugeres notes que recorden al sotabosc mediterrani. En boca ofereix molt bon equilibri entre textura, fruita i cos. Molt versàtil.

Recomanacions de conservació i servei: En bones condicions, mantindrà les seves característiques durant el primers tres anys des de l'envasament. Servir-lo fresc (12-14° C).

Clot d'encís selecció especial negre proposa una versió actual i refinada del cupatge més típic pels negres locals: garnatxa negra i carinyena. S'elabora a partir de la producció de vinyes seleccionades pel seu rendiment moderat i una verema perfectament sana. El raïm es verema majoritàriament a mà. Una part de la verema es realitza a màquina. Les dues varietats s'elaboren per separat, mitjançant vinificació tradicional en condicions controlades i amb un temps de maceració comprés entre 8 i 14 dies. Acabada la fermentació malolàctica es procedeix al tast de cada vi varietal i es fa el cupatge de la collita. S'estabilitza suament i s'embotella en un lot únic.

