

Clot d'encís selecció negra "clàssic" 2019

Tipus i estil: negre amb cos, afruitat

Varietats: 80 % garnatxa negra, 20 % 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: març 2019

Producció: 5.760 ampolles de 750 ml i 515 ampolles màgnum de 1500 ml

Tap: rosca d'alumini o 44 x 24 mm microgranulat (tap a base de suro)

Grau alcohòlic volumètric: 13,4 % Vol.

Acidesa total: 5,1 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: < 0,5 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).

Premis: Millor negre jove DO Terra Alta 2019

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.

