

Clot d'encís selecció negre màgnum 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 12 al 18 de setembre i la carinyena, del 23 al 28 setembre

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Data embotellat: març 2020

Producció: 426 ampolles màgnum de 1500 ml

Tap: 44 x 25 mm natural

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 i reconeixements:

Collita 2019: Or Grenaches du Monde 2020

Collita 2019: Bronze Decanter World Wine Awards 2020

Collita 2019: 9,47 p. Guia de Vins de Catalunya 2021

Collita 2018: 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 comprès 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.

