

Clot d'encís selecció negra màgnum 2021

Tipus i estil: negre suau i afruitat de Terra Alta DO
Varietats: 60% garnatxa negra, 40% carinyena
Verema: manual i mecànica, procedent de vinyes seleccionades
Data de verema: garnatxa, del 14 al 29 de setembre i la carinyena, del 5 al 9 d'octubre
Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

Data embotellat: Abril 2022
Producció: 309 ampolles de 750 ml
Tap: 44 x 24 mm microgranulat (tap a base de suro)

Grau alcohòlic volumètric: 13,33 % Vol.
Acidesa total: 5,1 grams / litre, expressada en àcid tartàric
Sucre 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 2020: Bronze Decanter World Wine Awards 2021
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 dels 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.

