

Clot d'encís selección especial tinto “clásico” 2017

Tipo y estilo: tinto con cuerpo, afrutado

Variedades: 51% garnacha, 49% mazuela

Vendimia: manual y mecánica, procedente de viñedos seleccionados

Fecha de vendimia: garnacha del 22 al 29/09; mazuela del 28/09 al 6/10

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: DO Terra Alta

Fecha embotellado: febrero 2018

Producción: 9.216 botellas de 750 ml. y 282 bot. Magnum de 1500 ml

Tapón: 44 x 24 mm., aglomerado con un disco de corcho natural en cada extremo

Grado alcohólico volumétrico: 14,2 % Vol.

Acidez total: 4,8 gramos/litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 0,27 gramos/litro

Cata: Color rojo cereza con tonos violáceos. Afrutado y varietal, elegante, con ligera notas que recuerdan al sotobosque mediterráneo. En boca ofrece muy buen equilibrio entre textura, fruta y cuerpo. Muy versátil.

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

Clot d'encís selección especial tinto propone una versión actual y trabajada del corte más típico de los tintos locales: garnacha y mazuela. Se elabora a partir de la producción de viñas seleccionadas por su rendimiento moderado y una vendimia perfectamente sana. La vendimia se realiza mayoritariamente a mano. Una parte de la vendimia se realiza a máquina. Ambas variedades se elaboran por separado, mediante vinificación tradicional en condiciones controladas y con un tiempo de maceración comprendido entre los 8 y los 14 días. Finalizada la fermentación maloláctica se procede a la cata de cada vino varietal y se realiza el corte de la cosecha. Se estabiliza suavemente y se embotella en un único lote..

