

Clot d'encís tinto 2019

Tipo y estilo: tinto afrutado, con cuerpo

Variedades: 65% garnacha, 19% mazuela 16% syrah

Vendimia: manual y mecánica, procedente de viñedos seleccionados

Fecha de vendimia: garnacha del 12/09 al 18/09; mazuela del 23/09 al 28/09 y syrah del 7 al 10/09

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: DO Terra Alta

Producción: 235.000 botellas de 750 ml. y 11.000 bot. de 500 ml.

Tapón: 44 x 24 mm., microgranulado (tapón a base de corcho)

Grado alcohólico volumétrico: 14,14% Vol.

Acidez total: 4,6 gramos/litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: <0,5 gramos/litro

Cata: color rojo cereza con tonos violáceos. Muy afrutado y varietal, con sutiles notas de sotobosque mediterráneo. En boca es amplio, equilibrado, sedoso y ligeramente persistente. Recomendaciones de conservación y servicio: en buenas condiciones, mantendrá sus características durante el primero y el segundo año. Servir fresco (14°C).

Premios: **Mejor tinto joven DO Terra Alta 2017. Vinari de Oro 2016. Vinari de bronce 2017. Plata en el Concours Mondial Bruxelles 2000.**

Desde la cosecha 1996, Clot d'encís evoca el singular entorno paisajístico del municipio de Bot y ofrece la expresión contemporánea de la tradición vinícola y del compromiso con la calidad de la Agrícola Sant Josep. Este vino se obtiene a partir de las variedades de uva tinta mejor adaptadas en nuestro entorno, entre las que destaca la garnacha. La producción procede de viñas seleccionadas por su rendimiento moderado y vendimias que presentan un estado sanitario y de madurez óptima. La tradicional mazuela, localmente denominada cariñena y la syrah son el resto de variedades de uva que pueden terminar de definir la mezcla de cada cosecha. Tanto la garnacha como la cariñena se vendimian a mano. Todas las variedades se elaboran por separado, mediante vinificación tradicional en condiciones controladas y con un tiempo de maceración comprendido entre 8 y 14 días. Terminada la fermentación maloláctica, se procede a la cata de cada vino varietal y se hace la mezcla de la cosecha. Se estabiliza suavemente y se embotella durante la primavera de cada campaña.

