

Clot d'encís rancio saca 2019

Tipo y estilo: generoso seco y complejo

Variedades: garnacha blanca

Zona de producción: Terra Alta, Sur de Cataluña

DOP: DO Terra Alta

Elaboración: se obtiene mediante el envejecimiento tradicional, según el sistema de soleras, de vino blanco seco de calidad seleccionada en 46 barricas de roble con una capacidad total de 15.000 litros. Todas las barricas están sometidas a las condiciones naturales de temperatura, luz y humedad de la zona de vinificación de nuestra bodega. La solera original es de 1962. Se realizan dos períodos de crianza. El primero se hace en 28 barricas de roble de capacidades entre 225 y 500 litros. Cada partida de vino que resulta de éstas ha envejecido al menos durante 3 años y sirve para alimentar la solera formada por barricas de roble de 300 litros y una barrica de 500 litros, de las cuales se obtiene una saca por año. Sin alcohol añadido.

Producción: 1.221 botellas

Tapón: corcho natural, tipo seta

Grado alcohólico volumétrico: 18,23 % Vol.

Acidez total: 6,4 gr/ l, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil: 1,33 mg/ l, expresada en ácido acético

Azúcares totales: 1,2 gr/ l

Dióxido de azufre total: <7 mg/ l

Premios:

Oro en Grenaches du Monde 2019 y 2018

Mejor Vino Rancio DO Terra Alta 2016

Cata: presenta el color oro viejo brillante característico de los rancios mediterráneos y ofrece una expresión aromática intensa y rica en matices. En boca es persistente y fresco. Recomendaciones de conservación y servicio: En buenas condiciones, mantendrá sus características durante al menos 5 años. Servir fresco (12° C). | Gastronomía: fruta seca garrapiñada, pastas y dulces típicos de los pueblos mediterráneos. También permite acompañar platos de carne como por ejemplo el pollo asado.

