

Clot d'encís vi ranci de solera (lleva 2018)

Tipus i estil: generós sec i complex

Varietats: garnatxa blanca

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Elaboració: s'obté per l'envelliment tradicional segons el sistema de soleres de vi blanc sec de qualitat seleccionada en 46 bótes de roure amb una capacitat total de 15.000 litres. Totes les bótes estan sotmeses a les condicions naturals de temperatura, il·luminació i humitat que es donen al nostre celler de vinificació. La solera original data de l'any 1962. Es realitzen dos períodes de criança. El primer període de criança es fa en 28 bótes de roure de capacitats compreses entre els 225 i 500 litres. Cada partida de vi que surt d'aquestes bótes ha envellit almenys durant 3 anys i serveix per alimentar la solera formada per 18 bótes de roure de 300 litres i 1 bóta de 500 litres que conté les mares més antigues del celler, de les quals se'n fa la lleva.

Producció lleva 2018: 2.129 ampolles envasades amb el número de lot 03/18

Tap: Natural, tipus bolet

Grau alcohòlic volumètric: 18,17 % Vol.

Acidesa total: 6 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Acidesa volàtil: 1,20 mg / l, expressada en àcid acètic

Sucres totals: 1,65 grams / litre

Diòxid de sofre total: <7 mg / litre

Premis: **Or a Grenaches du Monde 2018. Millor vi ranci DO Terra Alta 2016. 9,74 punts a La Guia de Vins de Catalunya 2019.**

Tast: presenta el color or vell brillant característic dels rancis mediterranis i ofereix una expressió aromàtica intensa i rica en matisos i un sabor fresc i persistent | **Recomanacions de conservació i servei:** En bones condicions, mantindrà les seves característiques durant almenys 5 anys. Servir-lo fresc (12° C) | **Gastronomia:** fruita seca caramellitzada (garrapinyats), pastes i dolços típics del pobles mediterranis. També permet acompanyar plats de carn com per exemple el pollastre rostit.

