

Clot d'encís ranci lleva 2019

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 de vi blanc sec segons el sistema de soleres 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, de les quals se'n fa una lleva a l'any. Sense alcohol afegit.

Producció: 1.221 ampolles

Tap: Natural, tipus bolet

Grau alcohòlic volumètric: 18,23 % Vol.

Acidesa total: 6,4 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Acidesa volàtil: 1,33 mg / l, expressada en àcid acètic

Sucres totals: 1,2 grams / litre

Diòxid de sofre total: <7 mg / litre

Premis:

Or a Grenaches du Monde 2019

Or a Grenaches du Monde 2018

Millor vi ranci DO Terra Alta 2016

Tast: Color or vell brillant. Aroma intensa i rica en matisos. 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.

