



Gran Clos Blanc 2019

Dades tècniques

<i>Denominació d'Origen</i>	DOQ Priorat.
<i>Enòleg</i>	Josep Angel Mestre.
<i>Varietats</i>	76% Garnatxa Blanca, 24% Macabeu.
<i>Alcohol</i>	14,35% vol.
<i>Acidesa total</i>	6.3 grams per litre.
<i>pH</i>	3.13.
<i>Sucre residual</i>	0.5 grams per litre.
<i>Climatologia</i>	Hivern moderat. Primavera poc plujosa. Estiu calorós amb alguns pics de temperatura a finals de juliol i agost. Final d'estiu més moderat, propici per a una maduració més pausada.
<i>Verema</i>	Del 14 al 25 de setembre.
<i>Criança</i>	9 mesos en botes de roure francès.
<i>Producció</i>	3300 ampolles.

Notes de Tast

Color

Color groc palla, amb tonalitats daurades.

Aroma

Expressiu, aromàtic i complex amb notes minerals, de flor dolça, i fruita madura, com préssec i codony; tropical. També d'herbes aromàtiques amb una frescor balsàmica.

Sabor

Boca equilibrada, madura i fresca, amb concentració, amplitud i bona estructura. És un vi expressiu, amb textura frutal, pes, volum i concentració. Postgust frutal, d'herbes de bosc i mineral.

Maridatges

Foie gras, patés i terrines. També formatges blaus i frescos de cabra acompanyaran aquest vi meravellosament. Els aromes florals i afruitats el fan perfecte per maridar amb qualsevol carn o peix cuit. Ideal també per a gambetes i calamars.

