

Serendipity Late Harvest 2020

ANYADA
2020

COLLITA:
Manual

ÀREA:
Sense D.O. Terra Alta
(Catalunya, Espanya)

ENTRADA AL CELLER:
Petita despalilladora

VARIETATS DE RAÏM:
100% Garnatxa negra

CONTROL DE MADURACIÓ:
Cata i analític (control de pes,
% vol. probable i acidesa)

TIPUS DE VI:
Negre dolç

PRODUCCIÓ:
338 ampolles de 500ml

%VOL
17,5

LOT
L-21T3

DATA EMBOTELLAT
27/02/2021

ELABORACIÓ:

Fem un peu de cuba a la vinya on veremem 50 kg de raïm, els aixafem i els deixem en una gerra d'inoxidable a la vinya fins que comença la fermentació de manera espontània.

Quan el peu de cuba ja es troba en fase de fermentació tumultuosa, el traslladem al celler i anem multiplicant el llevat autòcton fins a tenir un volum suficient per inocular el most que tenim en fred.

Cinc dies després de fer el peu de cuba, veremem el raïm i el traslladem al celler. Introduïm al dipòsit el raïm sencer, un cop dins l'aixafem i a dins queden les pells, el most i els raspons. I ja un cop tot aixafat inoculem el most.

Quan para la fermentació alcohòlica, premssem el contingut del dipòsit. El vi resta 4 mesos en lies fines i per embotellar-lo el filtrem lleugerament, es poden formar pòsits



ls

Llevat
salvatge

fe

Fermentació
Espontània

pe

Peu de cuba a
la vinya



Sense
criança



Recomanem
tastar-lo a
10°C



Cultiu
de secà



Recollida
a mà



Vinyes de baixa
producció,
per sota del 50%
de l'autoritzat



Baix nivell de sulfurós,
per sota del 50%
de l'autoritzat per a
vins ecològics



Apte per a
vegans



Reserva de
la biosfera