

# Serendipity Double Mass 2022

**AÑADA**  
2022

**COSECHA:**  
Manual

**AREA:**  
D.O. Terra Alta  
(Cataluña, España)

**ENTRADA A BODEGA:**  
Pequeña despalilladora

**VARIEDADES DE UVA:**  
100% Garnacha tinta

**CONTROL DE MADURACIÓN:**  
Cata y Analítico (control de peso,  
% vol. probable y acidez)

**TIPO DE VINO:**  
Tinto ligero sin roble

**PRODUCCIÓN:**  
2.686 botellas de 750 ml

**%VOL**  
13,5%

**LOTE**  
L-2309

**FECHA DE EMBOTELLADO**  
01/02/2023

## ELABORACIÓN:

Pie de cuba en la viña: vendimiamos 50kg de uva, los estrujamos y los dejamos en una jarra de inoxidable en la viña hasta que empieza la fermentación de manera espontánea.

5 días después vendimiamos la uva, la despalillamos y se introduce en un depósito de inox con las pieles y el mosto toda una noche. Después de esta corta maceración se realiza un sangrado de una parte del mosto para la elaboración del Serendipity Rosé, quedando en el depósito más proporción de pieles que de mosto (Double mass) para la elaboración del Serendipity Double Mass.

Cuando el pie de cuba se encuentra en fase de fermentación tumultuosa lo trasladamos a la bodega donde separamos el mosto de las pieles y vamos multiplicando la levadura autóctona hasta tener un volumen suficiente para inocular el mosto de los dos vinos que tenemos en frío

Una vez sembrado, realizamos la fermentación alcohólica a 16°C.

Durante la fermentación alcohólica también realizamos un ligero Trabajo de las pieles con un remontaje corto y suave cada día, únicamente para remojar el sombrero y no extraer demasiada tanicidad

## NOTA DE CATA:

Color granate medio con una nariz atractiva dominada por la fruta roja. Fresa, frambuesa, cereza roja dulce, pétalos de rosa y pimienta blanca. Fruta dulce y succulenta domina en boca, de cuerpo y taninos ligeros, equilibrados con un 13,5% de alcohol. Fácil de beber, largada media, muy agradable.



Levadura Salvaje



Fermentación Espontánea



Pie de cuba en el viñedo



Sin crianza



Recomendamos tomarlo a 10°C



Cultivo de secano



Recogida a mano



Viñas de baja producción, por debajo del 50% del autorizado



Bajo nivel de sulfuroso, por debajo del 50% del autorizado para vinos ecológicos



Apto para veganos



Reserva de la biosfera