

Serendipity Double Mass 2023

ANYADA
2023

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

VARIETATS DE RAÏM:
100% Garnatxa negra

INFORMACIÓ NUTRICIONAL:
321,04 kJ / 76,68 kcal

%VOL
13,5%

LOT
L-2406

COLLITA:
Manual

ENTRADA AL CELLER:
Petita despalilladora

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

PRODUCCIÓ:
4.114 ampolles de 750ml

DATA EMBOTELLAT
13/02/2024

ELABORACIÓ:

Fem un peu de cuba a la vinya, 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, el despalillem i l'introduïm al dipòsit d'inox durant una nit. Un cop feta aquesta curta maceració, es fa un sagnat d'una part del most per a l'elaboració del 'Serendipity Rosé', quedant al dipòsit més proporció de pells que de most (doble pasta) per a l'elaboració del 'Serendipity Double Mass'. Al moment que separem els mostos inoculem amb el peu de cuba i realitzem la fermentació alcohòlica a 16 °C.

Durant la fermentació alcohòlica també fem un lleuger treball de les pells amb un remuntatge curt i suau cada dia, només remullant el barret per no extreure massa tanicitat. Quan el vi acaba de fer la fermentació alcohòlica resta 4 mesos en lies fines. Per finalitzar, es filtra lleugerament per embotellar-lo, es poden formar pòsits.

Concepte: Aquest vi és una reinterpretació dels "doble pasta" però treballant a baixa temperatura, veremant en un punt òptim de frescor priorititzant l'acidesa i amb un treball de pells suau per aconseguir un vi fresc i dinàmic.

NOTA DE CATA:

Color granat mig amb un nas atractiu dominat per fruita vermella. Maduixa, gerd, cirera vermella dolça, pètals de rosa i pebre blanc. Fruita dolça i suculentada domina en boca, de cos i tanins lleugers, equilibrat amb 13,5% d'alcohol. Fàcil de beure, llargada mitja, molt agradable.



ls

Llevat salvatge

fe

Fermentació Espontània

pc

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