

Serendipity Double Mass 2023

AÑADA
2023

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

VARIEDADES DE UVA:
100% Garnacha tinta

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

%VOL
13,5%

LOTE
L-2406

COSECHA:
Manual

ENTRADA A BODEGA:
Pequeña despalilladora

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

PRODUCCIÓN:
4.114 botellas de 750 ml

FECHA DE EMBOTELLADO
13/02/2024

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.



ls

Levadura
Salvaje

fe

Fermentación
Espontánea

pc

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