

# Serendipity Late Harvest 2023

**AÑADA**  
2023

**COSECHA:**  
Manual

**AREA:**  
Sin 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)

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**  
503,59 kJ / 120,28 kcal

**PRODUCCIÓN:**  
750 botellas de 500 ml

%VOL	AZÚCAR RESIDUAL	LOTE	FECHA DE EMBOTELLADO
17,5%	45,6 g/L	L-24T2	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.

Cuando el pie de cuba ya se encuentra en fase de fermentación tumultuosa, vendimiamos la uva y trasladamos a la bodega la uva y el pie de cuba, estrujamos la uva e introducimos en el depósito el mosto, las pieles, los raspones y el pie de cuba.

Cuando para la fermentación alcohólica, prensamos el contenido del depósito. Filtrado ligeramente para el embotellado, se pueden formar posos.



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