

Serendipity Terracota 2022

ANYADA
2022

COLLITA:
Manual

ÀREA:
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)

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

PRODUCCIÓ:
660 ampolles de 750ml

%VOL
13,5%

LOT
L-2312

DATA EMBOTELLAT

ELABORACIÓ:

Fermentació de Garnatxa Negra a partir d'un peu de cuba començat a la vinya en dipòsit d'acer inoxidable. Després de quatre mesos de treball de lies en inoxidable es passa a àmfores de terracota durant 6 mesos més.



Terracota 6 mesos



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