

# Serendipity Late Harvest 2020

**ANYADA**  
2020

**COLLITA:**  
Manual

**ÀREA:**  
Sense 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)

**TIPUS DE VI:**  
Negre dolç

**PRODUCCIÓ:**  
338 ampolles de 500ml

**%VOL**  
17,5

**LOT**  
L-21T3

**DATA EMBOTELLAT**  
27/02/2021

## ELABORACIÓ:

Fem un peu de cuba a la vinya on 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 i el traslladem al celler. Introduïm al dipòsit el raïm sencer, un cop dins l'aixafem i a dins queden les pells, el most i els raspons. I ja un cop tot aixafat inoculem el most.

Quan para la fermentació alcohòlica, premsem el contingut del dipòsit. El vi resta 4 mesos en lies fines i per embotellar-lo el filtrem lleugerament, es poden formar pòsits



ls

Llevat  
salvatge

fe

Fermentació  
Espontània

pe

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