

BASTARD NEGRE 2019
DE LES TERRASSES DEL SERRAL

pepe font

VARIETAT

100% Bastard Negre

VINYA

Vinya de les Terrasses del Serral

Sòls calcaris, amb textura franco-argilosa, molt poc profunds

Any de plantació: 1974

Formació en vas

Superfície: 0.63 ha

Producció: 2.600 kg/ha

Viticultura biodinàmica

ANYADA

L'anyada 2019 la recordem com una bona anyada meteorològica amb un clima mediterrani temperat i plujós amb una maduració llarga i completa. L'anyada va començar amb una tardor molt humida (276 mm) que va omplir la reserva dels sòls. La primavera va ser fresca i amb pluges puntuals ben caigudes van provocar un cicle vegetatiu llarg i complet sense cap pressió de fongs. Durant la primavera la pluviometria va ser de 160 mm. L'estiu sec i càlid ens va aportar una llarga maduració, així la verema va ser tardana amb una excel·lent sanitat i els raïms van ser concentrats, saborosos i bona frescor. Durant tot l'any agrícola vam tenir una alta pluviometria de 556 mm (la mitjana dels últims 20 anys és de 517,8 mm. La temperatura mitjana va ser de 15,1 °C, similar a la mitjana dels últims 20 anys)

VINIFICACIÓ

Verema manual 14 de setembre amb caixes de 15 kg. Selecció de raïm a la vinya. Un cop veremat darrapem i trepitgem lleugerament. Fermentació espontània amb llevats autòctons de la vinya en 3 botes obertes de 225 litres al garatge del Mas i un Qveri. La fermentació comença el 17/09 i acaba el 11/10, dia en què sangrem. No presem. Durant la fermentació fem lleugers pigeages per mullar el barret sense extreure massa taní. No controlem la temperatura de fermentació, la temperatura no sobrepassa els 27 °C. Després del descovat, omplim dues botes i el Qveri. Realitza la fermentació malolàctica naturalment. Fa la criança durant els mesos d'hivern i primavera on el vi s'estabilitza naturalment. Embotellem el 10 de juliol. No utilitzem cap additiu enològic en cap moment del procés.

Grau alcohòlic 12,60% vol.

Acidesa total 5,9 g/L expressada en tartàric

pH 3,49

Sucres residuals 0,50 g/L

Acidesa volàtil 1,1 g/L

Àcid màlic < 0,1 g/L

Sulfurós total < 4 g/L

Nº ampolles 1.559

No conté sulfits afegits.