

**BASTARD NEGRE 2019**  
**DE LES TERRASSES DEL SERRAL**

*pepe rautón*

**VARIEDAD**

100% Bastard Negre

**VIÑA**

Viña de les Terrasses del Serral

Suelo calcáreo, con textura franco-arcillosa, muy poco profundos

Año de plantación: 1974

Formación en vaso

Superficie: 0.63 ha

Producción: 2.660 kg/ha

Viticultura biodinámica

**AÑADA**

La añada 2019 la recordamos como una buena añada meteorológica con un clima mediterráneo templado y lluvioso con una maduración larga y completa. La añada empezó con un otoño muy húmedo (276 mm) que llenó la reserva de los suelos. La primavera fue fresca y con lluvias puntuales bien caídas provocaron un ciclo vegetativo largo y completo sin presión alguna de hongos. Durante la primavera la pluviometría fue de 160 mm. El verano seco y cálido nos aportó una larga maduración, así la vendimia fue tardía con una excelente sanidad y las uvas fueron concentradas, sabrosas y buena fresca. Durante todo el año agrícola tuvimos una alta pluviometría de 556 mm (la media de los últimos 20 años es de 517,8 mm. La temperatura media fue de 15,1 °C, similar a la media de los últimos 20 años)

**VINIFICACIÓN**

Vendimia manual 14 de septiembre con cajas de 15 kg. Selección de uva en el viñedo. Una vez vendimiado derrapamos y pisamos ligeramente. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas del viñedo en 3 botas abiertas de 225 litros en el garaje del Mas y un Qveri. La fermentación comienza el 17/09 y termina el 11/10, día en que sangramos. No tomamos. Durante la fermentación hacemos ligeros pigeages para mojar el sombrero sin extraer demasiado tanino. No controlamos la temperatura de fermentación, la temperatura no sobrepasa los 27 °C. Después del descube, llenamos dos botas y el Qveri. Realiza la fermentación maloláctica naturalmente. Realiza la crianza durante los meses de invierno y primavera, donde el vino se estabiliza naturalmente. Embotellamos el 10 de julio. No utilizamos ningún aditivo enológico en ningún momento del proceso.

Grado alcohólico 12,60% vol.

Acidez total 5,9 g/L expresada en tartárico

pH 3,49

Azúcares residuales 0,50 g/L

Acidez volátil 1,1 g/L

Ácido málico < 0,1 g/L

Sulfuroso total < 4 g/L

N.º botellas 1.559

No contiene sulfitos añadidos