

Novell de Bot negre 2019

Tipus i estil: negre molt afruitat amb cos

Varietats: 100% garnatxa negra

Verema: manual i mecànica, procedent de parcel·les seleccionades

Data de verema: 4 de setembre de 2019

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Data embotellat: 5 de novembre de 2019

Producció: 6.000 ampolles de 750 ml

Tap: microgranulat de suro, 44 x 24 mm

Grau alcohòlic volumètric: 14 % Vol.

Acidesa total: ≈ 5 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: ≈ 0,5 grams / litre

Diòxid de sofre total: < 50 mg / litre

Tast: vermell amb juvenils tons magenta, molt afruitat, fresc i amb cos.

Recomanacions de conservació i servei: la tradició de consum del vi novell es durant la tardor i l'hivern. Servir-lo fresc (12° C).

Sant Josep Vins presenta el primer vi de cada collita destinat al consum quotidià de tardor i primers d'hivern. Una de les tradicions que ha inspirat el Novell de Bot és la de penjar el ram de pi a les portes dels cellers i les tavernes per assenyalar l'arribada i la disponibilitat del vi nou. L'etiqueta mostra 3 socis viticultors de l'Agrícola Sant Josep i indica 3 de les parcel·les amb les que em elaborat aquesta collita, reivindicant així la nostra condició de viticultors – elaboradors i el valor de la collita pròpia.

S'elabora tant pel sistema de vinificació tradicional a temperatura controlada, com pel procés de termo-vinificació en fase prefermentativa i s'embotella entre finals d'octubre i primers de novembre. Aquesta collita només s'ha sulfitat una vegada, molt lleugerament, abans de l'embotellament i s'ha filtrat de manera molt suau.

“A la venda
a partir de l'11
de novembre”

