

Novell de Bot negre 2023

Tipus i estil: negre molt afruitat, lleuger i amb cos

Varietats: garnatxa negra

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

Data de verema: 30 d'agost de 2023

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Data embotellat: 6 de novembre

Producció: 4.800 ampolles de 750 ml

Tap: microgranulat de suro, 44 x 24 mm

Grau alcohòlic volumètric: 13,5 % Vol.

Acidesa total: 5,3 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: <0,5 grams / litre

Diòxid de sofre total: 25 mg / litre

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

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

Sant Josep Vins presenta el primer vi de cada collita destinat al consum de temporada. 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 les parcel·les amb les que em elaborat aquesta collita, reivindicant així el vincle de cada soci i cada vinya amb el vi.

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. Per preservar al màxim la seva expressió afruitada, limitem l'addició de sulfits i el filtrem molt suaument.

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

