

## AUCALÀ BLANCO 2020

**Bodega:** Serra I Barceló

**Zona:** D.O. Terra Alta

**Variedades:** Garnacha blanca

**Alc:** 13% Vol.

### **Viñedos:**

Aucalà nace de una selección de parcelas de más de 50 años de edad con diferentes orientaciones ubicadas en la partida de Aucalá en los términos municipales de Gandesa y Bot. Los viñedos están sobre terrenos calcáreos y arcillo calcáreos, cultivadas en vaso y con una densidad de plantación entre 2500 y 3000 plantas por hectárea según la parcela y la orografía. Se encuentran situadas entre los 350 y 400 metros sobre el nivel del mar marcadas por un microclima con influencia continental y mediterránea.

### **Elaboración:**

Tras una estricta y minuciosa selección de la uva en el viñedo, se vendimia de forma manual en cajas de 15 kg. Su vinificación empieza con una vendimia muy cuidadosa realizada de manera manual con una selección de racimos. Una vez en bodegas la uva sin despallillar se somete a un prensado suave con atmósfera inerte. Antes de empezar la fermentación en depósitos de acero inoxidable a 16°C se realiza un desfangado estático. Finalizados estos procesos, permanece sobre sus lías finas y con lías de vinos de añadas anteriores, en estos mismos depósitos durante 6 meses. Pasado este tiempo, el vino se clarifica y se filtra para embotellarse.

### **¿Qué esperar de este vino?**

Amplio, fresco y equilibrado. Ofrece un recorrido fino y delicado, con recuerdos balsámicos y un sutil toque amargo típico de esta variedad que invita a seguir bebiéndolo.

**Serra I Barceló**

C/Sant Lluís, 12, Els Guiamets

43777, Tarragona

[www.serra-barcelo.com](http://www.serra-barcelo.com)



### **Maridajes:**

Aperitivos, arroces de pescado, mariscos, pescado blanco a la parrilla o al horno- Quesos de pasta suaves, sushi...

### **Tª de servicio recomendada:**

Entre 8 y 10 °C.



El alma de las bodegas Aucalá en Terra Alta y Octonia en el Montsant. Un humilde y apasionado viticultor que representa la cuarta generación de viticultores de su familia.

Josep se define como un “interpretador de las parcelas” elegidas y se considera un soñador con la inquietud de elaborar siempre vinos con alma. Tras terminar sus estudios de enología tiene la oportunidad de trabajar en Francia, en la zona de Chateauneuf, donde realiza varias vendimias.

Actualmente se encuentra elaborando en el noreste de la Península Ibérica, en dos denominaciones distintas y con viñedos propios. En la DO Terra Alta, que se encuentra en el interior, aunque su clima es mediterráneo. Poca pluviometría y veranos calurosos. Los viñedos están entre 350 y 550 metros de altitud, ricos en calizas y pobres en materia orgánica. De ahí salen sus vinos Aucalà Blanco y Aucalà Tinto.



También en la DO Montsant, que está a unos 25 km aproximadamente de Terra Alta y tiene una mayor influencia del mar. Sus viñedos se encuentran entre 300 y 400 metros de altitud y tienen un suelo muy variado donde destaca la pizarra, el granito, la arcilla y la caliza. Aquí se cultivan las uvas con las que elabora su tinto Octonia.

Josep Serra, además, ha contribuido en el desarrollo, forma y estilo de muchas bodegas como Agrícola Falset Marçá, Mas Perinet, Edetaria y Godelia. Actualmente está centrado en el desarrollo de su proyecto personal, aunque sigue colaborando con algunas bodegas en el Priorat, Tarragona, Penedés y en el Empordá.