

AUCALÁ TINTO 2019

Bodega: Serra I Barceló

Zona: D.O. Terra Alta

Variedades: Garnacha tinta

Alc: 14,5% Vol.

Viñedos:

Aucalá 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. Posteriormente se realiza un suave despallado y se fermenta en depósitos de acero inoxidable de 5.000 litros. Para extraer los compuestos fenólicos se realiza la técnica del bazuqueo (inmersión del sombrero) y una maceración ajustada al potencial de la parcela. Fermentación y maceración con los hollejos entre 14 y 17 días. A continuación, durante 5 meses el 30% del vino pasa por barricas de tercer año de 400 litros y el resto en depósito de acero inoxidable sobre sus lías finas. Aucalá tinto es apto para veganos ya que está clarificado con proteína de patata y bentonita.

¿Qué esperar de este vino?

Un tinto intenso y complejo en aromas, los cuales destacan las notas a frutos rojos maduros envueltos de matices balsámicos mentolados, enlazados a un sutil toque mineral. En boca es amplio, fresco y elegante, con un toque salino y un tanino de tacto fino y dulce, que junto a su equilibrada acidez le confieren un largo recorrido.

Serra I Barceló

C/Sant Lluís, 12, Els Guiamets
43777, Tarragona
www.serra-barcelo.com



Maridajes:

Este Aucalá tinto de Terra Alta por sus característicos va perfecto con platos de pasta, arroces contundentes, quesos semicurados, aves a la parrilla y por supuesto con cordero y ternera en guisotes o a la brasa.

Tª de servicio recomendada:

Entre 14 y 16 °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.