

OCTONIA 2013

Bodega: Serra I Barceló

Zona: D.O. Montsant

Variedad: 50% Garnacha, 35%
garnacha peluda, 15% mazuelo

Alc: 15% Vol.

Viñedos:

Viñedos plantados en 1940 sobre suelos franco arcilloso, arcillo arenoso y calcáreos y bajo la influencia de un clima mediterráneo.

Elaboración:

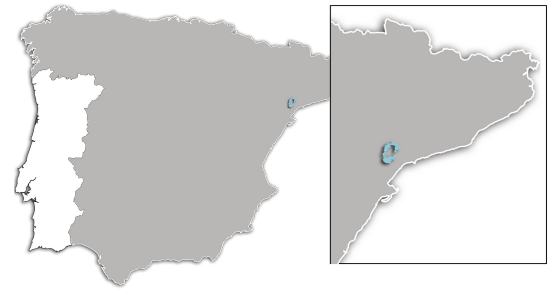
Vendimia manual en cajas de 15Kg. Una vez las uvas llegan a la bodega, se seleccionan en la mesa de selección de forma manual. Tras un suave despalillado, el mosto se separa para realizar la fermentación en tres depósitos diferentes: 1/3 de la fermentación se realiza en barricas de 400 l. 1/3 en huevo de cemento y el otro 1/3 en acero inoxidable. La maceración y fermentación tiene lugar con los hollejos entre 17 y 22 días. Una vez finalizada, el vino envejece 24 meses en barricas de roble de grano fino francés de 400 litros. El 45% del volumen se envejece en huevo de cemento y en ánforas de terracota de 160 litros.

¿Qué esperar de este vino?

En boca es suave, amplio, con volumen, armonizado por un sedoso tanino de tacto dulce, largo recorrido, fresco y muy persistente.

Serra I Barceló

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



Maridajes:

Octonia es un vino profundo y con cuerpo que va perfecto con embutidos, carnes blancas y rojas, y por supuesto quesos curados. Pero también con pescado azul. ¿Un lomo de atún con soja y verduras salteadas?

Tª de servicio recomendada:

15 - 17 °C.

Josep Serra



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.

Serra I Barceló

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