



AUCALÁ CUVÉE BLANCO 2021

Bodega: Serra & Barceló

Zona: D.O. Terra Alta

Variedades: Garnacha Blanca

Alc: 13,5% Vol.

Viñedos:

Parcela ubicada en la partida Aucalans, entre los términos municipales de Gandesa y Bot. Viñedos con más de 60 años y suelos calcáreos.

Microclima marcado por la influencia continental y mediterránea.

Elaboración:

Prensado suave de la uva entera (no despalillado ni estrujado) con atmósfera inertizada. Desfangado estático del mosto durante 24 horas y fermentación en ánfora de 'cocciopesto' de 1800 litros a 16 °C de temperatura.

Crianza de 30 meses en ánfora de 'cocciopesto' sobre sus lías finas mezcladas con lías de añadas anteriores.

¿Qué esperar de este vino?

Amplio, equilibrado y muy fresco con un fino recorrido. Matizado por la salinidad típica del terruño y el punto de acidez que lo hacen fresco y delicado.



Maridajes:

Quesos, pastas, pescados y mariscos

Tª de servicio recomendada: 9/12°C

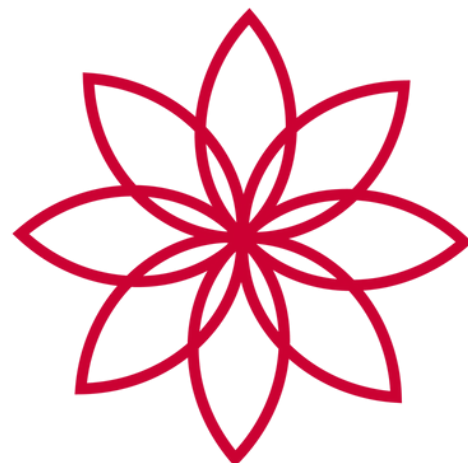
Ó CLUB DE VINOS

Josep Serra, cuarta generación de vitivinicultores en la ribera del Ebro y tras 20 años de dedicación a la viticultura y enología, se decide a crear su proyecto más personal bajo la mercantil familiar Serra i Barceló.



La finalidad es elaborar un vino de finca, de producción limitada, con larga vida. Con una viticultura respetuosa con el medio y poco intervencionista ya que las condiciones naturales de la zona y la avanzada edad de las viñas facilitan la gestión de la finca.

En 2013 y con esos mismos valores se expande a la D.O Terra Alta para interpretar la Garnacha blanca y tinta sobre suelos de caliza en la partida de Aucalà. Siguiendo una filosofía basada también en la elaboración de vinos singulares de producción limitada con variedades autóctonas.



En 2001 compra una finca de 3 hectáreas de viñedo muy viejo ubicadas en la parte alta del término de Capçanes, este es el germen del nacimiento de un proyecto que buscaba inicialmente interpretar las variedades autóctonas del Montsant.

