

## Novell de Bot tinto 2022

DISPONIBLE A PARTIR DEL 11 DE NOVIEMBRE

Tipo y estilo: tinto muy afrutado, ligero, con cuerpo

Variedades: Garnacha

Vendimia: manual y mecánica, procedente de parcelas seleccionadas

Fecha de vendimia: 7 de septiembre de 2022

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: DO Terra Alta

Fecha embotellado: noviembre de 2022

Producción: 6.000 botellas de 750 ml

Tapón: microgranulado de corcho, 44 x 24 mm

Grado alcohólico volumétrico: 14 % Vol.

Acidez total: ≈ 5 gramos / litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: <0,5 gramos / litro

Dióxido de azufre total: < 50 mg / litro

Cata: color rojo con juveniles tonos magenta, muy afrutado, fresco y ligero, con cuerpo.

Recomendaciones de conservación i servicio: El consumo del *novell* es de temporada, durante el otoño y el invierno. Servir fresco (12° C).

*Sant Josep presenta el primer vino de cada cosecha destinado al consumo de temporada. Una de las tradiciones que ha inspirado la elaboración del Novell de Bot es la de colgar una rama de pino en las puertas de bodegas y tabernas para señalar la llegada y venta del vino nuevo. La etiqueta nos muestra 3 socios viticultores de Agrícola Sant Josep y las parcelas con las que hemos elaborado el vino esta cosecha, reivindicando así el vínculo de cada socio y cada viña con el vino.*

*Se elabora tanto por el sistema de vinificación tradicional a temperatura controlada, como por termo-vinificación en fase pre-fermentativa. Se embotella entre finales de octubre y principios de noviembre. Para preservar al máximo su expresión afrutada limitamos la adición de sulfitos y lo filtramos muy suavemente.*

