

MASIA SERRA

INO

Vi dolç natural

Varietats: Garnatxa Roja
Envelliment: Tipus solera
Grau alcohòlic: 16% vol.
Volum: 50 cl.
Presentació: Caixa fusta de 3 ampolles
DO: Empordà
Edat de la vinya: Any 1961
Producció de la vinya: 23,40 hl/ha
Producció en ampolles: 1.280

INO, fou la dida del déu Dionís, ella el va alletar, ja que la seva mare havia mort fulminada per l'esplendor de Zeus. Talment com el contingut de la nostra bóta mare de 120 litres, amb un solatge de l'any 1860, que contribueix en un 5% en la composició d'aquest vi dolç, elaborat amb raïms de la varietat Garnatxa Roja, varietat autòctona de l'Empordà



Elaboració: Verema manual, recollida en caixes petites. Es desrapa el raïm i es posa en dipòsits inoxidables (6-8 hores) a 10°C de temperatura. Només s'extreu el most en flor i s'inicia la fermentació amb llevats autòctons a 14°C en un dipòsit inoxidable. A 1060 de densitat, s'hi afegeix alcohol vínic, per tal de parar la fermentació. S'aboca en bótes velles de roure francès (tipus châteaux), on es barreja amb altres vins dolços elaborats de la mateixa manera, però de collites anteriors. Cada vegada que s'omplen les bótes, es nodreix afegint-hi un 5% de la solera de la bóta mare, del 1860.

Nota de tast: Vi dolç de color ambre, de considerable complexitat aromàtica. S'hi combinen els aromes de fruits secs, amb sensacions oxidatives, de ranci i d'espècies, originades per l'envelliment tipus solera, mixturant diferents collites amb un 5% de la bóta mare, del 1860. Molt ben estructurat en boca. Sorpren el seu equilibri i complexitat, que recorda un viatge al passat. L'alcohol vínic és molt ben mixturat, confitat, sobretot a causa de la paciència esmerçada en la cerca per aconseguir la màxima expressió quan el vi es trobi en el paladar. Ideal per acompanyar foie, fruits secs i xocolata. Perfecte la combinació amb formatges blaus.