



## PRODUKTBLAD

# LOTIMA SELENSE 2020



VINTYP: VITT VIN  
FÖRSLUTNING: NATURKORK  
ALK.HALT: 12.5% VOL.  
FRUKTSYRA: 8 G/L  
RETSÖTMA: 3 G/L  
JORDBRUK: HÅLLBART  
DRUVOR: 70% SOLARIS, 30% MUSCARIS

### OM VINIFIERINGEN

Druvorna handskördades i början av oktober 2020. Efter avstjälkning, krossning och pressning sedimenterade juicen 1 dygn innan fermentering startade. Efter fermenteringen lagrades Solarisvinet på begagnade franska ekfat i 18 månader, varav sur lie 6 månader. Muscarisvinet lagrades på ståltank i 18 månader, varav sur lie 6 månader. Vårt mål är att vinet produceras i vinmarken och att små korrigeringar kan göras i vineriet, vilket resulterar i en minimal användning av tillsatser och processhjälpmiddel i våra viner.

### OM VINGÅRDEN

Vi odlar svampresistenta druvor på 2 olika lägen med totalt 10.5 ha, dels kalkrik lerjord i Allerum, strax norr om Helsingborg och dels i sand vid Segelstorps strand på Bjärehalvön. Både Öresund och Skälderviken tempererar våra vingårdar vilket gör det möjligt för oss att odla vin på norra breddgrader. Druvsorterna knoppar något senare, efter frostrisken är över och skörd sker alla år i oktober. I vingården arbetar vi maskinellt med ogräs och inga kemiska växtskyddsmedel sprutas på plantorna. Mellan raderna har vi sått blodklöver och vitklöver, dels för att gynna pollinerarna och dels för att fixera kvävet. Som gödsel till vinplantorna sprider vi ett par hundra ton hästgödsel varje vår, som hämtas på en gård i Hyllinge. Vi lägger mycket tid och engagemang i vingården och vi hoppas att vinet smakar!

### OM OSS

Efter en resa till Toscana 2010 ville vi skapa vår dröm här hemma på vår gård i Allerum. 2016 planterade vi 4 ha och redan 3 år senare fördubblade vi odlingsytan, idag har vi totalt 10.5 ha på 2 odlingslägen. Vi tar emot tidsbokade besök och våra viner finns på utvalda restauranger och barer samt på Systembolaget.