



PRODUKTBLAD

LOTIMA BRIDGET

VINTYP: VITT VIN

VEGANSKT: JA

FÖRSLUTNING: NATURKORK

ÅRGÅNG: 2023

ALK.HALT: 13 % VOL.

FRUKTSYRA: 7.2 g/L

RETSÖTMA: 3 g/L

PH: 3.22

JORDBRUK: HÅLLBART

DRUVOR: 100% SOLARIS

OM VINIFINERINGEN

Druvorna till detta vin handskördades den 21 september 2023 på vårt vingårdsläge Segeltorps strand på Bjärehalvön. För att skapa en mer skonsam pressning valde vi att pressa hela klasar som resulterar i en mer elegant och ren juice. Efter 2 dagars sedimentering där fruktkött och proteiner avlägsnas startades jäsning på ståltank med neutral jäst. Jäsningen avslutades när jästen konsumerat allt socker, drygt 14 dagar varpå vinet tappades om från grovjästen och vilade sedan på finjästen i 10 månader med regelbunden batonnage.

Vinet buteljerades 25 oktober 2024. Vid buteljeringen analyserades vinet för proteinstabilitet varpå vi fick stabilisera vinet med bentonit, en vulkanlera, för att eliminera risken att det bildas proteinslöjor i vinet i framtiden. Kylstabilisering sker helt naturligt i vineriet under vintern.

Då klarning sker med potatisstärkelse används inga animalier under vinmagningsprocessen, därav är vinet märkt som veganskt. Vi tror på viner med minsta möjliga påverkan, där vinets kvalitet avgörs redan i vinmarken och att små korrigeringar kan göras i vineriet. Vi arbetar med fördel enbart med naturliga processer.

OM VINODLINGEN

Vi odlar svampresistent druvsorter på 10.5 ha på 2 olika lägen, dels i Allerum där vineriet ligger och dels på bjärehalvön. Druvorna till Lotima Bridget är skördade på Bjäre. Vingården ligger i en söderslutning ner mot Skälderviken som tempererar under våren. Detta unika vingårdsläge har stor påverkan på temperatur och nederbörd. Jordmånen på hallandsåsen är sand med stora stenblock som magasinerar värme. Därför mognar våra vindruvor tidigare på Bjäre än i Allerum.

I våra vingårdar arbetar vi maskinellt med ogräs, för att undgå kemiska växtskyddsmedel. Mellan raderna har vi sått in blodklöver och vitklöver som dels binder kväve men som också gynnar våra pollinatörer. Under våren gödslar vi med hästgödsel vi hämtar på en hästgård i grannskapet. Vi lägger mycket tid och engagemang i vingården, som vi hoppas att ni uppskattar med våra viner.