



PRODUKTBLAD

LOTIMA CLAIRE

VINTYP: RÖTT VIN

VEGANSKT: JA

FÖRSLUTNING: NATURKORK

ÅRGÅNG: 2023

ALK.HALT: 12 % VOL.

FRUKTSYRA: 6 g/L

RESTSÖTMA: 1 g/L

PH: 3.33

JORDBRUK: HÅLLBART

DRUVOR: 100% CABERNET CORTIS

OM VINIFINERINGEN

Druvorna till detta vin handskördades den 29 oktober 2023 på vårt vingårdsläge Allerum, strax norr om Helsingborg. Jäsning påbörjades och redan på dag 3 valde vi att pressa vinet för att eliminera tanniner och jäsningen fortsatte under drygt 2 veckor på ståltank. Efter jäsningen vilade vinet på ståltank i 12 månader och begagnad ek i 5 månader, för uppfostran. När toner av cigarr och tobak dök upp på paletten tappades vinet om till en ståltank i väntan på buteljering.

Då vinet har en ljusare färg pga kortare tid på skalen, valde vi att inte filtrera vinet. Vinmakningen har varit med minimal påverkan från människan. Ett vin som ger aromer av dess druva och terroir. 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 svampresistenta 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.