



**FINCA OLIVARDOTS**

Groc d'àmfora 2016

**Varietats:** 50% Lledoner Roig, 35% Lledoner Blanc, 15% Macabeu.

**Sóls i vinyes:** Aquest vi ha estat elaborat amb raïms de varietats autòctones que procedeixen de vinyes velles de 80 anys, situades a la zona més plana de la regió, a uns 100 metres del nivell del mar, on el terrer està format per còdols, sorra i granit.

**Viticultura:** Practiquem una viticultura tradicional amb el màxim respecte per la natura, enfocant els nostres esforços a obtenir raïms que expressin el caràcter e identitat de la nostra terra.

**Vinificació:** Recol·lecció manual en caixes de 10 kg. Maceració pel·licular seguida de fermentació i criança en àmfores de terrissa de 700 l. durant 4 mesos.

**Graduació:** 13,0 %vol.

**pH:** 3.4

**Acidesa total:** 5.2 gr/l (a.t.t.)

**Sucres residuals:** 0.4 g/l

**Embotellat:** 19/04/2017

**Producció:** 8.300 ampolles (0,75 l.).



#### **Nota de tast**

*Color groc brillant.*

*Excel·lent i complex bouquet que presenta aromes tropicals, cítrics, fruita blanca, flors seques i matisos anisats amb un fons mineral de pedra seca.*

*En boca és rodó i untuós amb una viva acidesa que ens ofereix un final llarg, fresc i mineral.*