

# Vd'O

5.10

## **“Garnatxa en terrer sorrenc”**

2010 any de neu i molta tramuntana a l'Empordà durant un cicle vegetatiu llarg amb final plujós i fresc. Un conjunt de factors que ha contribuït al nostre rigorós treball de la vinya per obtenir una baixa producció dels ceps de garnatxa de la finca Paratge Olivardots plantada l'any 2002 sobre terrer granític i sorrenc.

Vd'O 5.10 s'elabora amb una acurada selecció d'aquests raïms de garnatxa que ens ofereixen una gran expressió d'aquesta varietat al final de la seva maduració.

Un nou vi que entra a formar part del nostres vins de la col·lecció **“Varietals de terrer”**.

### **Verema:**

Recol·lecció manual en caixes de 10 Kg, realitzant una primera selecció dels millors raïms a la vinya i una segona gra a gra al celler.

### **Elaboració i criança:**

Premaceració en fred (2-4°C) seguida de fermentació controlada a una temperatura de 26°C. Maceració llarga i premsat respectuosament amb premsa vertical a molt baixa pressió. Envelliment de 16 mesos en bótes de roure francès, amb remogut de lies i fermentació malolàctica que acabaran matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica. Embotellat sense clarificar ni filtrar.

**Graduació:** 15 %vol.

**pH:** 3,5

**Acidesa total:** 5.7 gr/l (a.t.)

**Sucres residuals:** 1.7g/l

**Embotellat:** 10/06/2012

**Producció limitada:**

2.600 ampolles (750 ml)



### **Nota de tast**

*Color rubí brillant.*

*Baies vermelles, cireres, balsàmics i fonoll, acompanyats per suaus notes fumades, especiades i de flor de taronger.*

*En boca és elegant, precís, expressant sabors sucosos de gerds negres i cirera amarga.*

*Mostra una excel·lent profunditat amb uns tanins sedosos i un complex final: llarg, dolç, fumat i fresc.*

Vd'O

VINYES d'O LIVARDOTS