

Vd'ò

6.13

“Samsó en terrer de sorra”

Varietat Autòctona:

100% Samsó blanc.

Sòls i Vinyes:

Vi elaborat amb raïms de ceps vells de 110 anys de edat, situats a la zona més plana de la regió on el terrer és al·luvial format per còdols, llims i sorra.

Viticultura:

Practiquem viticultura tradicional amb el màxim respecte per la natura, fent tot el que calgui per que els raïms expressin el caràcter e identitat de la nostra terra.

Verema i Elaboració:

Verema manual en petites caixes de 10 kg, realitzant una

premaceració en fred (2-4°C) en càmera frigorífica i posterior maceració pel·licular durant 24 hores

El vi ha fermentat a baixa temperatura en tina de inox romanent en contacte amb les seves lies durant 8 mesos.

Graduació: 13 %vol.

pH: 3,32

Acidesa total: 6.4 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: 0.5g/l

Embotellat: 12/06/2014

Producció limitada:

1.890 ampolles (750 ml)



Nota de tast

Color groc daurat.

Blanc de finor i frescor únics.

Intens bouquet mineral amb tocs de préssec, nectarina, cítrics, poma i confitures.

En boca presenta equilibri, suau i sedosa textura, amb una acidesa fresca i un llarg i envoltent final mineral.

Vd'ò

VINYES d'Ò LIVARDOTS