



## finca olivardots

Groc d'àmfora 2017

**Varietats:** 40% Lledoner Roig, 40% Lledoner Blanc, 20% Macabeu.

**Sòls 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:** 3.32  
**Acidesa total:** 5.42 gr/l (a.t.t.)  
**Sucres residuals:** 0.9 g/l  
**Embotellat:** 12/02/2018  
**Producció:** 11.800 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 oferint-nos un postgust llarg, fresc i mineral