



finca olivardots

Groc d'àmfora 2017

Varietades: 40% Garnacha rosada/gris, 40% Garnacha blanca, 20% Macabeo.

Suelos y viñas: Este vino ha sido elaborado con uvas de variedades autóctonas que proceden de viñedos de 80 años, situados en la zona más llana de la región, a unos 100 metros del nivel del mar, donde el terroir está formado por piedras de canto rodado, arena y granito.

Viticultura: Practicamos una viticultura tradicional con el máximo respeto por la naturaleza, enfocando nuestros esfuerzos en obtener uvas que expresen el carácter e identidad de nuestra tierra.

Vinificación: Vendimia manual en cajas de 10 kg. Maceración pelicular seguida de fermentación y crianza en ánforas de barro de 700 l. durante 4 meses.

Graduación: 13,0 %vol.

PH: 3,32

Acidez total: 5.42 gr/l (a.t.t.)

Azúcreres residuales: 0.9 g/l

Embotellado: 12/02/2018

Producción: 11.800 botellas (0,75 l.) .



Nota de cata

Color amarillo brillante.

Excelente y complejo bouquet que presenta aromas tropicales, cítricos, fruta blanca, flores secas y matices anisados con un fondo mineral de piedra seca.

En boca es redondo y untuoso ofreciéndonos un posgusto largo, fresco y mineral.