



**FINCA OLIVARDOTS**

Rosa d'àmfora 2017

**Varietats:** 100% Carinyena Roja.

**Sòl i vinyes:** Vi elaborat amb raïms de la varietat autòctona Carinyena Roja que procedeixen de ceps vells de 80 anys, situats a la zona més plana de la regió, a uns 100 metres del nivell del mar, on el terrer està format per còdols, llims i sorra.

**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 amb les pells durant 6 dies, seguida de fermentació i criança en àmfores de terrissa de 1.000L durant 4 mesos.

**Graduació:** 12,5 %vol.

**pH:** 3.34

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

**Sucres residuals:** 0,5 g/l

**Embotellat:** 13/02/2018

**Producció limitada:**

1.490 ampolles (0,75 l.)



#### **Nota de tast**

*Color rosa salmó.*

*Aromàticament complex bouquet de cítrics com pell de taronja i pomelo, herbes mediterrànies, pètals de rosa i records de grosella amb un fons mineral.*

*En boca presenta untuositat i amplitud, amb notes salines i una viva acidesa que acaba amb una subtil i fresca amargor final.*