



**FINCA OLIVARDOTS**

Rosa d'àmfora 2017

**Varietades:** 100% Cariñena Rosada.

**Suelos y viñas:** Vino elaborado con uvas de la variedad autóctona Cariñena Rosada que procede de cepas viejas de 80 años, situadas 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.

**Vinificació:** Vendimia manual en cajas de 10 kg. Maceración con pieles durante 6 días, seguida de fermentación y crianza en ánforas de barro de 1.000L durante 4 meses.

**Graduación:** 12,5 %vol.

**pH:** 3.34

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

**Azúcares residuales:** 0,5 g/l

**Embotellado:** 13/02/2018

**Producción limitada:**

1.490 botellas (0,75 l.)



#### **Nota de cata**

*Color rosa salmón.*

*Aromáticamente complejo bouquet de cítricos como piel de naranja y pomelo, hierbas mediterráneas, pétalos de rosa y recuerdos de grosella con un fondo mineral.*

*En boca presenta untuosidad y amplitud, con notas salinas y una viva acidez que acaba con una sutil y fresca amargor final.*