

**“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 una viticultura tradicional amb el màxim respecte per la natura, fent tot el que calgui per a que els raïms expressin el caràcter i 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 cambra frigorífica i posterior maceració pel·licular.

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

**Graduació:** 13 %vol.

**pH:** 3,29

**Acidesa total:** 6 gr/l (a.t.)

**Sucres residuals:** <2g/l

**Embotellat:** 22/05/2012

**Producció limitada:**

1.200 ampolles (750 ml)

**Nota de tast**

*Vi de color groc daurat, que ens ofereix un intens bouquet mineral amb tocs de poma verda fresca i flor de taronjer.*

*En boca té volum i equilibri presentant una fresca entrada cítrica acompanyada armònicament amb notes de prèsec, nectarina i ratlladura de llimona fins obtenir un final llarg i persistent.*