

# Vd'O

## 3.08

La climatologia de l'anyada 2008 juntament amb el nostre rigorós treball a la vinya, ha contribuït a que els nostres ceps de Syrah mostrin la seva màxima expressió d'aquesta varietat al final de la seva maduració i ens ha permès elaborar aquest gran vi. Dins la finca Olivardots, plantada l'any 2003, hem seleccionat els millors raïms de la zona més pedregosa sobre el seu sòl de sorra. Així Vd'O 3.08 entra a formar part del nostres vins de col·lecció "**Varietals de terror**". El seu número "**3**" fa referència i unifica la varietat i el seu terror: "SYRAH EN TERRA DE SORRA" tot seguit del número de l'anyada que ha estat elaborat "**08**".

#### **Verema:**

Recol·lecció manual en caixes de 10 Kg, realitzant una primera selecció dels millors raïms a la vinya i una segona gra a gra al celler.

#### **Elaboració i criança:**

Premaceració en fred (4°C) seguida de fermentació controlada a una temperatura de 26-28°C. En la elaboració es combinen les tècniques de remuntat i pigeage per extreure la gran personalitat dels raïms. Maceració llarga i premsat a molt baixa pressió. Envelliment de 16 mesos en bótes noves de roure francès, amb remogut de lies (bâtonnage) i fermentació malolàctica que acabaran matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica.

**Graduació:** 15 %vol.

**pH:** 3,7

**Acidesa total:** 4.6 gr/l (a.t.)

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

**Producció limitada:**

760 ampolles (750 ml)

**Embotellat:** 9/06/2010



#### **Nota de tast**

*Color picota molt intens quasi negre.*

*Gran complexitat aromàtica que d'entrada ens suggereix aromes de nabius, tinta xina i fumats. Poc a poc deixa pas a subtils notes de cacau, fulla de tabac, balsàmics de regalèssia negra i mineralitat.*

*En boca es potent i estructurat però fresc. Tanins madurs i sedosos que juntament amb la seva extensa expressió d'aromes aporten untuositat, volum i gran longitud.*

*Vi per dedicar-li temps. Gran vi de guarda.*

Vd'O

VINYES D'O LIVARDOTS