



finca olivardots

Groc d'àmfora 2018

Varietats: 45% Lledoner Blanc, 30% Lledoner Roig, 25% Macabeu.

Sòls i vinyes: Aquest vi ha estat elaborat amb raïms de varietats autòctones que procedeixen de vinyes velles de 80 anys, situades a la zona més plana de la regió, a uns 100 metres del nivell del mar, on el terrer està format per còdols, sorra i granit.

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 pel·licular seguida de fermentació i criança en àmfores de terrissa de 700 - 1000 l. durant 4 mesos.

Graduació: 12,5 %vol.
pH: 3.42
Acidesa total: 5.42 gr/l (a.t.t.)
Sucres residuals: 0.5 g/l
Embotellat: 04/03/2019
Producció: 14.800 ampolles (0,75 l.)



Nota de tast

Color groc brillant.

Excel·lent i complex bouquet que presenta aromes tropicals, cítrics, fruita blanca i flors blanques amb un fons mineral de pedra seca.

En boca és rodó i untuós oferint-nos un final fresc i mineral