

Vd'O

5.15

“Garnatxa en terrer granític”

Varietats: 100% Garnatxa

Sòls i Vinyes:

Vi elaborat amb raïms seleccionats de la finca Paratge Olivardots plantada l'any 2002 sobre terrer granític i sorrenc.

Vd'O 5.15 s'elabora amb una acurada selecció d'aquests raïms de garnatxa que ens ofereixen una gran expressió d'aquesta varietat al final de la seva maduració.

Un nou vi que entra a formar part del nostres vins de la col·lecció **“Varietals de terrer”**.

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 (2-4°C) seguida de fermentació controlada a una temperatura de 26°C. Maceració llarga i premsat respectuosament amb premsa vertical a molt baixa pressió. Envel·liment de 16 mesos en bótes de roure francès, i fermentació malolàctica que acabaran matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica. Embotellat sense clarificar ni filtrar.

Graduació: 15,5 %vol.

pH: 3,6

Acidesa total: 5.1 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: <2g/l

Embotellat: 04/07/2017

Producció limitada:

500 ampolles (750 ml)



Nota de tast

Color rubí brillant.

Baies vermelles, cireres, balsàmics i fonoll, acompanyats per suaus notes especiades i de flor de taronger.

En boca s'intensifiquen les espècies amb elegància i finor, mostrant una excel·lent profunditat amb uns tanins sedosos i un complex final llarg, fumats i frescs.

Vd'O

VINYES D'O LIVARDOTS