



3.15

“Syrah en terroir de arena”

Varietades: 100% Syrah

Suelos y Viña:

Vino elaborado con los mejores racimos de Syrah seleccionados de la zona más pedregosa de la finca que rodea la bodega.

Viticultura:

Practicamos una viticultura tradicional con el máximo respeto por la naturaleza, haciendo todo lo que sea necesario para que las uvas expresen el carácter e identidad de nuestra tierra.

Vendimia y Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 10 kg, realizando una primera selección de uva en la viña y una segunda grano a grano en la bodega.

Premaceración en frío (2-4°C) en cámara frigorífica seguida de la fermentación controlada a una temperatura de 26-28°C. En su

elaboración se combinan técnicas de remontado y pigeage para extraer la gran personalidad de esta variedad.

Maceración larga y prensado respetuoso con prensa vertical a muy baja presión.

Envejecimiento de 16 meses en barricas de roble francés, y fermentación maloláctica que acabará matizando con la armonía de su expresión aromática.

Embotellado sin filtrar ni clarificar.

Graduación: 15 %vol.

pH: 3.52

Acidez total: 5.9 g/l (a.t.t)

Azúcares residuales: <2 g/l

Embotellado: 04/07/2017

Producción limitada:

748 botellas (750 ml)



Nota de cata

Color picota intenso.

Complejidad aromática de regaliz, violetas, cacao, balsámicos, especias y fruta negra.

En boca concentración e intensidad de los aromas, elegancia, taninos sedosos y untuosos, con una gran acidez que nos aporta frescor y longitud final.



VINYES d'Ò LIVARDOTS