

VdO

6.17

“Cariñena blanca en terroir de arena”

Varietades:

100% Cariñena blanca.

Suelos i Viñas:

Vino elaborado con uvas de cepas viejas de 110 años, situadas en la zona más llana de la región donde el terroir es aluvial formado por piedras de canto rodado y arena.

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 pequeñas cajas de 10 kg, realizando

premaceración en frío (2-4°C) en cámara frigorífica y posterior maceración pelicular.

El vino ha fermentado a baja temperatura en tina de inox permaneciendo en contacto con sus lías durante 8 meses.

Graduación: 13 %vol.

pH: 3,14

Acidez total: 6,3 gr/l (a.t.)

Azúcares residuales: < 2 g/l

Fecha de embotellado:

14/06/2018

Producción limitada:

1.395 botellas (750 ml)



Nota de cata

Color amarillo dorado con reflejo verdoso

Blanco de finura i frescor únicos.

Intenso bouquet mineral de piedra hoguera con toques cítricos, tropical de pinya, y hierbas mediterráneas frescas como el hinojo y el tomillo.

En boca presenta equilibrio, suave y sedosa textura, con una acidez fresca y un largo y envolvente final mineral.

VdO

VINYES d'O LIVARDOTS