



2.12

“Samsó en terrer de sorra”

Varietats: 100% Samsó.

Sòls i Vinyes:

Vi elaborat amb els millors raïms de ceps vells de la Finca “Hort d'en Joan” plantada l'any 1909 en terrer sorrenc, situada en el terme municipal de Capmany (Alt Empordà) a uns 90 m de altitud respecte el nivell del mar amb orientació nord.

Viticultura:

Practiquem una viticultura ecològica sota els principis de la biodinàmica, a través d'un rigorós treball manual a la vinya i enfocant el nostre esforç a la recuperació de varietats autòctones

Verema i Elaboració:

Verema manual en caixes de 10 kg, realitzant una primera selecció dels primers raïms a la vinya i una segona gra a gra al celler. Premaceració en fred (2-4°C) seguida de fermentació controlada

a una temperatura de 26-28°C. En la seva elaboració es combinen les tècniques de remuntat i pigeage per extreure la gran personalitat d'aquesta varietat.

Maceració llarga i premsat respectuosament amb premsa vertical a molt baixa pressió. Envel·liment de 16 mesos en bótes de roure francès, amb remogut de lies i fermentació malolàctica que acabaran matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica. Embotellat sense clarificar ni filtrar. acabaran matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica. Embotellat sense clarificar ni filtrar.

Graduació: 15 %vol.

pH: 3.6

Acidesa total: 5.5 g/l (a.t.t)

Sucres residuals: 0.4 g/l

Embotellat: 01/07/2014

Producció limitada:

1.360 ampolles (750 ml)



Nota de tast

Anyada que expressa el foc de l'Alt Empordà del Juliol de 2012.

Color cirera brillant.

Complexa i madura fragància de fruita negra, cireres amb licor, balsàmics i sota bosc, embolcallats per matisos fumats que provenen de l'incendi que va rodejar la finca.

En boca percebem la seva intensitat i potència, però amb una textura i tanins sedosos que acaben amb un final llarg i fresc. Al retronasal tornem a trobar sensacions de la cendra que ens recorden al caliu de quan s'apaga la llar de foc,



VINYES d'ò LIVARDOTS