

# Vd'ò

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 ecológica bajo los principios de la biodinámica, a través de un riguroso trabajo manual a el viñedo y enfocando el nuestros esfuerzos a la recuperación de variedades autóctonas.

### **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.

Vd'ò

VINYES d'Ò LIVARDOTS