

vd'o

7.17

## “Lledoner roig en terrer de sorra”

### **Varietat Autòctona:**

100% Lledoner roig.

### **Sòls i Vinyes:**

Vi elaborat amb raïms seleccionats de ceps vells de la finca Camí de Mollet plantada l'any 1924, en terrer al·luvial format per còdols, llims i sorra.

### **Viticultura:**

Practiquem una viticultura tradicional amb el màxim respecte per la natura, fent tot el que calgui per a que els raïms expressin el caràcter e identitat de la nostra terra.

### **Verema i Elaboració:**

Verema manual en petites caixes de 10 kg, realitzant una

premaceració en fred (2-4°C) en càmera frigorífica i posterior maceració pel·licular durant 12 hores.

Vi fermentat en una barrica nova de roure francès de 500l. de capacitat romanent en contacte amb les seves lies durant 8 mesos.

**Graduació:** 13,5 %vol.

**PH:** 3,2

**Acidesa total:** 5,5 gr/l (a.t.)

**Sucres residuals:** < 2 g/l

**Embotellat:** 14/06/2018

**Producció limitada:**

600 ampolles (750 ml)



### **Nota de tast**

Color groc daurat.

Fragància d'enorme finor i gran complexitat: fruita madura, flors blanques, pell de taronja, mandarina, aranyons, cireres al kirsch, anís estrellat, herbes seques i espècies com el pebre rosa.

En boca es mostra potent, amb volum, equilibrat, molt saborós, cremós, fruitós, elegant, amb acidesa fresca i gran personalitat.

vd'o

VINYES d'O LIVARDOTS