



FINCA OLIVARDOTS

Rosa d'àmfora 2019

Varietats: 100% Carinyena Roja.

Sòl i vinyes: Vi elaborat amb raïms de la varietat autòctona Carinyena Roja que procedeixen de ceps vells de 80 anys, situats a la zona més plana de la regió, a uns 100 metres del nivell del mar, on el terrer està format per còdols, llims i sorra.

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.

Vinificació: Recol·lecció manual en caixes de 10 kg.

Maceració amb les pells durant 6 dies, seguida de fermentació i criança en àmfores de terrissa de 1.000L durant 4 mesos.

Graduació: 12,5 %vol.

pH: 3.3

Acidesa total: 5.6 g/l (a.t.)

Sucres residuals: <2 g/l

Embotellat: 18/02/2020

Producció limitada:

2.200 ampolles (0,75 l.)



Nota de tast

Color rosa salmó.

Aromàticament complex bouquet de cítrics com pell de taronja i pomelo, herbes mediterrànies, pètals de rosa i records de grosella amb un fons mineral.

En boca presenta untuositat i amplitud, amb notes salines i una viva acidesa que acaba amb una subtil i fresca amargor final.