

Vd'ò

4.16

“Cabernet S. en terrer sorrenc”

La climatologia de l'anyada 2009 juntament amb al nostre rigorós treball a la vinya, ha contribuït a que els nostres ceps de Cabernet Sauvignon, que es troben a la finca Olivardots plantada l'any 2003 sobre terrer granític i sorrenc, mostrin la màxima expressió d'aquesta varietat al final de la seva maduració. Amb una acurada selecció de raïms s'ha elaborat una producció limitada de tres barriques d'aquest exclusiu vi que entra a formar part del nostres vins de col·lecció “**Varietals de terrer**”

Verema:

Recol·lecció manual en caixes de 10 Kg, realitzant una primera selecció dels millors raïms a la vinya i una segona gra a gra al celler.

Elaboració i criança:

Premaceració en fred (4°C) seguida de fermentació controlada

a una temperatura de 26-28°C. En la elaboració es combinen les tècniques de remuntat i pigeage per extreure la gran personalitat dels raïms. Maceració llarga i premsat a molt baixa pressió. Envelliment de 24 mesos en bótes noves de roure francès, amb remogut de lies i fermentació malolàctica que acabaran matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica. Embotellat sense clarificar ni filtrar.

Graduació: 14,5 %vol.

pH: 3,61

Acidesa total: 6,0 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: <2g/l

Embotellat: 14/06/2019

Producció limitada:

600 ampolles (750 ml)



Nota de tast

Vi de exuberant bouquet: crema de cassís, especiat, fumat i amb herbes Mediterrànies que ens aporten notes balsàmiques.

En boca és sedós d'entrada però amb una gran complexitat, elegància, equilibri i acompanyat d'uns tanins fins i gran expressió aromàtica al llarg del tast.

Vd'ò

VINYES D'OLIVARDOTS