



## finca olivardots

### Groc d'àmfora 2020

**Varietades:** 45% Garnacha blanca, 30% Garnacha rosada/gris, 25% Macabeo.

**Suelos y viñas:** Este vino ha sido elaborado con uvas de variedades autóctonas que proceden de viñedos de 80 años, situados en la zona más llana de la región, a unos 100 metros del nivel del mar, donde el terroir está formado por piedras de canto rodado, arena y granito.

**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.

**Vinificación:** Vendimia manual en cajas de 10 kg. Maceración pelicular seguida de fermentación y crianza en ánforas de barro de 700 - 1000 l. durante 4 meses.

**Graduación:** 13,5 %vol.  
**PH:** 3,4  
**Acidez total:** 5.05 gr/l (a.t.t.)  
**Azúcreres residuales:** 0.5 g/l  
**Embotellado:** 15/03/2021  
**Producción:** 12.700 botellas (0,75 l.)



#### Nota de cata

Color amarillo brillante.

Excelente y complejo bouquet donde predominan las notas florales, acompañadas de fruta blanca y un fondo mineral de piedra seca.

En boca es redondo y untuoso ofreciéndonos un final fresco cítrico y mineral.