

vd'ò

6.19

“Samsó blanc en terrer de sorra”

Varietat Autòctona:

100% Carinyena blanca

Sòls i Vinyes:

Vi elaborat amb raïms de ceps vells de 110 anys de edat, situats a la zona més plana de la regió on el terrer és al·luvial 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

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 24 hores

El vi ha fermentat a baixa temperatura en tina de inox romanent en contacte amb les seves lies durant 8 mesos.

Graduació: 12,5 %vol.

pH: 3,2

Acidesa total: 5,8 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: < 2 g/l

Embotellat: 15/06/2020

Producció limitada:

1.480 ampolles (750 ml)



Nota de tast

Color groc daurat amb reflex verdós
Blanc de finor i frescor únics.

Intens bouquet de fruita en almívar amb tocs cítrics, tropical de pinya, i herbes mediterrànies fresques com el fonoll i la farigola.

En boca presenta equilibri, suau i sedosa textura, amb una acidesa fresca i un llarg i envolvent final mineral.

vd'ò

VINYES d'ÒLIVARDOTS