

Vd'ò

7.20

"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 %vol.

PH: 3,3

Acidesa total: 5,2 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: 0,4 g/l

Embotellat: Juny del 2021

Producció limitada:

520 ampolles (750 ml)



Nota de tast

Color groc amb reflex taronja.

Fragància d'enorme finor i gran complexitat amb fruita d'ós madura, flors blanques, pell de taronja i mandarina, anís estrellat, herbes mediterrànies seques i espècies com el pebre rosa acompanyat d'un toc fumat subtil.

En boca es mostra potent i equilibrat, untuós i elegant amb acidesa fresca i un gir especiat degut a la barrica, que li dóna gran personalitat.

Puntuacions:

93 PUNTS PARKER – THE WINE ADVOCATE

Vd'ò

VINYES d'Ò LIVARDOTS