



FINCA OLIVARDOTS

Groc d'àmfora 2022

Varietats: 50% Lledoner Blanc,
25% Lledoner Roig i 25% Macabeo.

Sòls i vinyes: Aquest vi ha estat elaborat amb raïms de varietats autòctones que procedeixen de vinyes velles de 80 anys, situades a la zona més plana de la regió a uns 100 metres del nivell del mar, on el terrer està format per còdols, sorra i granit.

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. Selecció gra a gra a la taula de triatge. Maceració pel·licular seguida de fermentació i criança en àmfores de terrisa de 700 – 1.000 L. durant 4 mesos.

Graduació: 12,5%

PH: 3,3

Acidesa total: 5,3 gr/l (a.t.t.)

Sucres residuals: 0,4 gr/l

Embotellat: 20/02/2023

Producció: 14,000 ampolles (0,75 l.)



Nota de tast:

Color groc pàl·lid brillant.

Excel·lent i complex bouquet on predominen les notes florals, la fruita blanca i el fonoll amb un fons mineral salí.

En boca és rodó i untuós, amb una característica acidesa marcada i un post gust fresc acompanyat d'un distintiu final salí.