



finca olivardots
Vermell 2019

Fruita i frescor.
Un Empordà jove i deliciós.

Varietats: 55% Syrah, Carinyena 20%,
15% Cabernet Sauvignon, 10% Garnatxa.

Sòls i Vinyes: Vinyes joves
de Syrah, Garnatxa i Cabernet
Sauvignon de 20 anys i
Samsó de vinyes velles. Totes elles
situades a la plana de la regió, a
una altitud de 90-100 metres del
nivell del mar, en terrers de còdols,
sorra i granit.

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

Elaboració i criança:
Premaceració en fred (4°C),
fermentació independent

dels raïms de cada parcel·la a
temperatura controlada de 26°C
i premsat amb la premsa
a molt baixa pressió. Criança de
10 mesos en bótes de segon i
tercer any de roure francès i gra
fi. Embotellat el Març del 2021
sense clarificar ni filtrar.

Graduació: 14,5 %vol.
PH: 3.7
Acidesa total: 5.1 gr/l (a.t.)
Sucres residuals: 0,5 g/l
Embotellat: 16/03/2021
Producció limitada:
15.000 ampolles (0,75 l.)



Nota de tast

Color cirera picota.

Intens aroma de fruita negra que ens
recorda als nabius, mores i cirera madura;
acompanyada d'especiats com el pebre
negre que defineixen el Syrah
en la seva expressió i lleugers tocs de violeta.

En boca tornem al record dels especiats
junt amb la fulla de tabac seca.

Un vi fi i equilibrat, amb un taní
rodó i fresc al seu pas.

Vd'ò

VINYES d'OLIVARDOTS