



**finca olivardots**  
Vermell 2019

***Joven, Expresivo,  
lleno de fruta y frescor.***

**Variedades:**

55% Syrah, 20% Cariñena,  
15% Cabernet Sauvignon,  
10% Garnacha.

**Suelos y Viñas:** Viñas jóvenes de Syrah, Garnacha y Cabernet Sauvignon de 20 años y Cariñena de viñas viejas. Todas ellas situadas en la zona más llana de la región en suelos aluviales formados por piedras de canto rodado, arena y granito.

**Vendimia:** Recolección manual en cajas de 10 Kg, realizando una primera selección en la viña y una segunda en la bodega.

**Elaboración y crianza:** Premaceración en frío (4°C), fermentación independiente

de las uvas de cada parcela a temperatura controlada de 26°C y prensado con prensa vertical a muy baja presión.

Crianza de 10 meses en barricas de segundo y tercer año de roble francés y grano fino.

Embotellado en Marzo 2021 sin clarificar ni filtrar.

**Graduación:** 14,5 %vol.

**pH:** 3.7

**Acidez total:** 5.1 gr/l (a.t.)

**Azúcares residuales:** 0,4 g/l

**Embotellado:** 20/02/2020

**Producción:**

14.000 botellas (0,75l)



**Nota de cata**

Color cereza picota.

Intenso aroma de fruta negra que nos recuerda a los arándanos, moras y cereza madura; acompañada de especiados como la pimienta negra que definen el Syrah en su expresión y con ligeros toques de violeta.

En boca volvemos al recuerdo de las especias junto con la hoja de tabaco seca.

Un vino fino y equilibrado, con un tanino redondo y fresco a su paso.

*Vd'O*

VINYES d'O LIVARDOTS