



finca olivardots

Groc d'àmfora 2022

Varietades: 50% Garnacha blanca, 25% Garnacha rosada/gris, 25% Macabeo.

Suelos y viñas: Este vino ha sido elaborado con uvas de variedades autóctonas que proceden de viñedos de 80 años, situados en la zona más llana de la región, a unos 100 metros del nivel del mar, donde el terroir está formado por piedras de canto rodado, arena y granito.

Viticultura:

Practicamos una viticultura ecológica bajo los principios de la biodinámica, a través de un riguroso trabajo manual a el viñedo y enfocando el nuestros esfuerzos a la recuperación de variedades autóctonas.

Vinificación:

Vendimia manual en cajas de 10 kg. Maceración pelicular seguida de fermentación y crianza en ánforas de barro de 700 - 1000 l. durante 4 meses.

Graduación: 12,5 %vol.

PH: 3,3

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

Azúcreres residuales: 0.4 g/l

Embotellado: 20/02/2023

Producción: 14.000 botellas (0,75 l.)



Nota de cata

Color amarillo pálido brillante.

Excelente y complejo bouquet en nariz donde predominan notas florales, hierbas, fruta blanca y cítricos con un delicado toque balsámico.

En boca es redondo y untuoso, con buena acidez. marcado y acompañado de un retrogusto fresco de un distintivo acabado salino y mineral.