



# FINCA OLIVARDOTS

## Groc d'àmfora 2023

**Varietats:** 50% Lledoner Blanc, 22% Lledoner Roig, 20% Macabeo i 8% Carinyena Blanca

**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%

**PH:** 3,3

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

**Sucres residuals:** 0,4 gr/l

**Embotellat:** 20/02/2023



### Nota de tast:

Color groc pàl·lid brillant.

Excel·lent i complex bouquet on predominen les notes florals, les herbes i els tocs balsàmics, la fruita blanca i cítrica 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 i mineral.