

Vd'O

5.18

Varietats: 100% Garnatxa

Sòls i Vinyes:

Vi elaborat amb raïms seleccionats de la finca Paratge Olivardots plantada l'any 2002 sobre terrer granític i sorrenc.

Vd'O 5.18 s'elabora amb una acurada selecció d'aquests raïms de garnatxa que ens ofereixen una gran expressió d'aquesta varietat al final de la seva maduració.

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.

Verema Elaboració:

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

Premaceració en fred (2-4°C) seguida de fermentació controlada a una temperatura de 26°C. Maceració llarga i premsat respectuosament amb premsa vertical a molt baixa pressió. Envelliment de 16 mesos en bótes de roure francès, i fermentació malolàctica que acabaran matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica. Embotellat sense clarificar ni filtrar.

Graduació: 14,5 %vol.

pH: 3,6

Acidesa total: 5.15 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: <2g/l

Embotellat: 04/07/2020

Producció limitada:

546 ampolles (750 ml)



Nota de tast

Color rubí brillant.

Fruits vermells i negres acompanyats de notes balsàmiques com l'eucaliptus, herbes de bosc i flor dolça.

En boca trobem una Garnatxa fresca, golosa i amb un final de llarg i persistent però amb una bona acidesa.

Vd'O

VINYES d'O LIVARDOTS