

Vd'O

5.18

Variedades: 100% Garnacha

Suelos y Viñas:

Vino elaborado con uvas seleccionadas de la finca Paratge Olivardots plantada el año 2002 sobre terroir granítico y arenoso.

Vd'O 5.18 se ha elaborado con una cuidadosa selección de estas uvas de garnacha que nos ofrecen una gran expresión de esta variedad al final de su maduración.

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.

Vendimia y Elaboración:

Recolección manual en cajas de 10 Kg, realizando una primera selección en la viña y una segunda grano a grano en bodega.

Premaceración en frío (4°C) seguida de una fermentación controlada a una temperatura de 26°C.

En la elaboración se combinan las técnicas de remontado y pigeage para extraer la gran personalidad de sus uvas.

Maceración larga y prensado respetuoso en prensa vertical a muy baja presión.

Crianza de 16 meses en barricas de roble francés con removido de lías y fermentación maloláctica en ellas, que acabará matizando con armonía su expresión aromática. Embotellado sin clarificar ni filtrar.

Graduación: 14,5 %vol.

pH: 3,6

Acidez total: 5,15 gr/l (a.t.)

Azúcares residuales: <2g/l

Fecha de embotellado:
04/07/2020

Producción limitada:
546 botellas (750 ml)



Nota de cata

Color rubí brillante.

Frutos rojos y negros acompañados de notas balsámicas como el eucalipto, hierbas de bosque y flor dulce.

En boca encontramos una Garnacha fresca, golosa y con un final de largo y persistente pero con una buena acidez.

Vd'O

VINYES d'O LIVARDOTS