



## FINCA OLIVARDOTS

Groc d'àmfora 2016

**Varietades:** 50% Garnacha rosada/gris, 35% Garnacha blanca, 15% 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 tradicional con el máximo respeto por la naturaleza, enfocando nuestros esfuerzos en obtener uvas que expresen el carácter e identidad de nuestra tierra.

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

**Graduación:** 13,0 %vol.

**pH:** 3.4

**Acidez total:** 5.2 gr/l (a.t.t.)

**Azúcreres residuales:** 0.4 g/l

**Embotellado:** 19/04/2017

**Producción:** 8.300 botellas (0,75 l.).



### Nota de cata

*Color amarillo brillante.*

*Excelente y complejo bouquet que presenta aromas tropicales, cítricos, fruta blanca, flores secas y matices anisados con un fondo mineral de piedra seca.*

*En boca es redondo y untuoso con una viva acidez que nos ofrece un final largo, fresco y mineral.*