



FINCA OLIVARDOTS

Vermell 2014

Fruita i frescor.

Un Empordà jove i deliciós.

Varietats: 60% Syrah, 21% Garnatxa, 12% Samsó i 7% Cabernet Sauvignon.

Sòls i Vinyes: Vinyes joves de Syrah, Garnatxa i Cabernet Sauvignon de 10 i 15 anys i Samsó de vinyes velles. Totes elles situades a la plana de la regió, a una altitud de 90-100 metres del nivell del mar, en terrers de còdols, sorra i granit.

Verema: Recol·lecció manual en caixes de 10 Kg, realitzant una primera selecció de raïms a la vinya i una segona al celler. L'anyada 2014 va ser especialment complicada per un final de verema molt plujós que va produir atacs fúngics arreu i no ens va permetre elaborar els vins d'alta expressió. Així doncs, tota la selecció dels millors raïms de cada finca formen part d'aquest vi que ens mostrarà

més concentració i complexitat que les anyades anteriors.

Elaboració i criança:

Premaceració en fred (4°C), fermentació independent dels raïms de cada parcel·la a temperatura controlada de 26°C i premsat amb premsa vertical a molt baixa pressió. Criança de 10 mesos en bótes de segon i tercer any de roure francès i gra fi.

Embotellat el Gener del 2015 sense clarificar ni filtrar.

Graduació: 14,5 %vol.

pH: 3.6

Acidesa total: 5.1 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: <2g/l

Embotellat: 14/01/2016

Producció limitada:

9.560 ampolles (0,75 l.)



Nota de tast

Color cirera picota.

Intens aroma de fruita negra i vermella: cirera àcida, nabius, grosella negra acompanyat d'espècies, herbes mediterrànies, balsàmics i suaus notes de la seva criança.

En boca es mostra fresc, equilibrat, complexa i cremós amb un taní madur que ens aporta un final llarg i persistent.