



FINCA OLIVARDOTS

Vermell 2014

***Joven, Expresivo,
lleno de fruta y frescor.***

Variedades: 60% Syrah , 21% Garnacha, 12% Cariñena, 7% Cabernet Sauvignon.

Suelos y Viñas: Viñas jóvenes de Syrah, Garnatxa y Cabernet Sauvignon de 10 y 15 años y Cariñena de viñas viejas. Todas ellas situadas en la zona más llana de la región en suelos aluviales formados por piedras de canto rodado, arena y granito.

Vendimia: Recolección manual en cajas de 10 Kg, realizando una primera selección en la viña y una segunda en la bodega. La añada 2014 fue especialmente complicada por un final de vendimia muy lluvioso y húmedo que produjo importantes ataques fúngicos en toda la zona y no nos permitió elaborar vinos de alta expresión. Así pues, toda la selección de las mejores uvas

de cada parcela forman parte de este vino que nos mostrará más concentración y complejidad que las añadas anteriores.

Elaboración y crianza:

Premaceración en frío (4°C), fermentación independiente de las uvas de cada parcela a temperatura controlada de 26°C y prensado con prensa vertical a muy baja presión. Crianza de 10 meses en barricas de segundo y tercer año de roble francés y grano fino. Embotellado en Enero 2015 sin clarificar ni filtrar.

Graduación: 14,5 %vol.

pH: 3.6

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

Azúcares residuales: <2g/l

Embotellado: 14/01/2016

Producción limitada:

9.560 botellas (0,75 l.)



Nota de cata

Color cereza picota.

Intensa aroma de fruta negra y roja: cereza ácida y grosella negra, acompañadas de especias, hierbas mediterráneas, balsámicos y suaves notas de su crianza.

En boca se muestra fresco, equilibrado, complejo y cremoso, con un tanino maduro que nos aporta un final largo y persistente.