



## 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.*