



FINCA OLIVARDOTS
Vermell 2013

Fruita i frescor.
Un Empordà jove i deliciós.

Varietats: 60% Syrah, 15% Samsó, 15% Cabernet Sauvignon i 10% Garnatxa.

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.

Elaboració i criança: Premaceració en fred (4°C), fermentació independent

dels raïms de cada parcela 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.

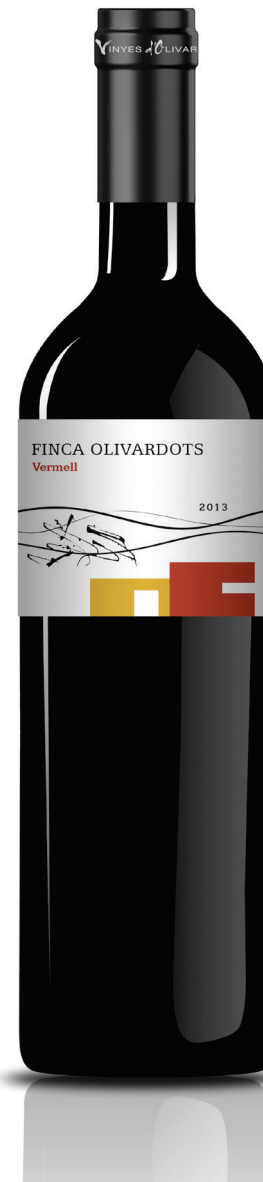
pH: 3.5

Acidesa total: 5.2 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: <2g/l

Embotellat: 14/01/2015

Producció limitada:
10.920 ampolles (0,75 l.)



Nota de tast

Color cirera picota.

Intens aroma de fruita vermella: maduixa, cirera àcida i nabius, tot acompanyat d'una cremosa nota làctica de iogurt. Flor de violeta, herbes mediterrànies i balsàmics ens mostren l'expressió del Syrah en aquest complex bouquet.

En boca sensació de frescor, equilibri i volum, amb un taní rodo i fi que ens deixa un final llarg i persistent.