



FINCA OLIVARDOTS

Vermell 2013

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

Varietades: 60% Syrah,
15% Cariñena, 15% Cabernet
Sauvignon, 10% Garnacha.

Suelos y Viñas: Viñas jóvenes
de Syrah, Garnacha 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.

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: 3.5

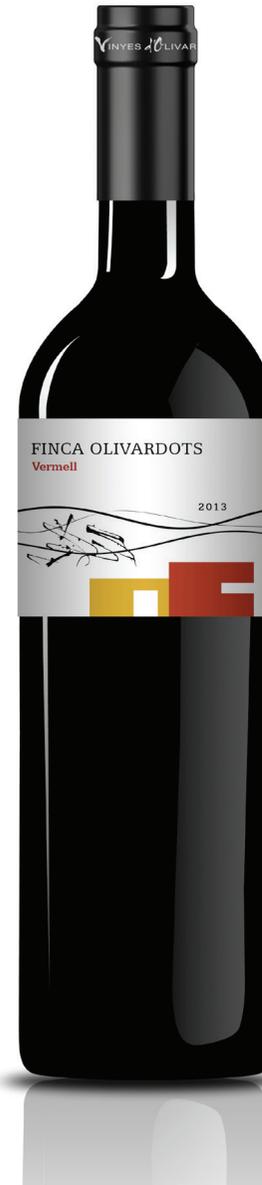
Acidez total: 5.2 gr/l (a.t.)

Azúcares residuales: <2g/l

Embotellado: 14/01/2015

Producción limitada:

10.920 botellas (0,75 l.)



Nota de cata

Color cereza picota.

*Intenso aroma de fruta roja: fresa,
cereza ácida y arándanos, todo
acompañado de una cremosa nota
láctica de yogur. Flor de violeta,
hierbas mediterráneas y balsámicas
nos muestran la expresión del Syrah
en este complejo bouquet.*

*En boca sensación de frescor,
equilibrio y volumen, con un tanino
redondo y fino que nos deja un final
largo y persistente.*