



## 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

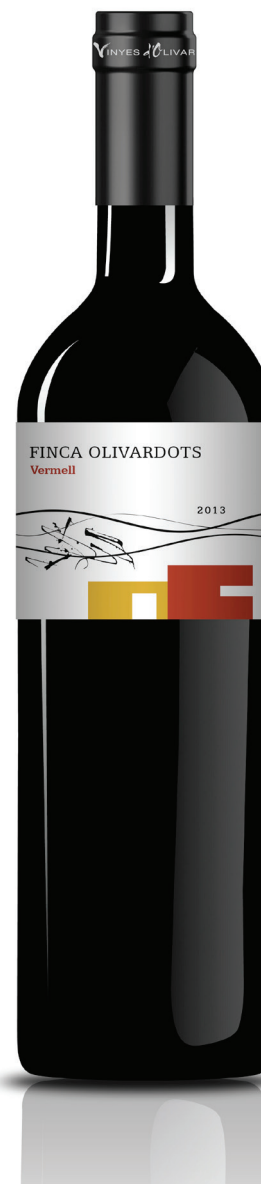
**Acidez total:** 5.2 gr/l (a.t.)

**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.*