

Vd'ò

1.11

“Cariñena en terroir de pizarra”

Variedades: 100% Cariñena.

Suelos y Viñas:

Vino elaborado con uvas seleccionadas de las fincas “Vinya de l’Avi” plantada el año 1946 y “El Roqué” plantada el año 1969, las dos en terruño de pizarra. Se encuentran en los municipios de Vilamaniscle y Rabós de Empordà, a unos 200m sobre el nivel del mar con orientación sud-este.

Viticultura:

Practicamos una viticultura tradicional con el máximo respeto por la naturaleza, haciendo todo lo que sea necesario para que las uvas expresen el carácter e identidad de nuestra tierra.

Vendimia y Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 10 kg, realizando una primera selección de uva en la viña y una segunda grano a grano en la bodega.

Premaceración en frío (2-4°C) en cámara frigorífica seguida de la fermentación controlada a una temperatura de 26-28°C. En su elaboración se combinan técnicas de remontado i pigeage para extraer la gran personalidad de esta variedad. Maceración larga y prensado respetuoso con prensa vertical a muy baja presión. Envejecimiento de 16 meses en barricas de roble francés, con removido de lías y fermentación maloláctica que acabará matizando con la armonía de su expresión aromática. Embotellado sin filtrar ni clarificar.

Graduación: 15 %vol.

pH: 3.6

Acidez total: 5.9 gr/l (a.t.)

Azúcares residuales: 0.4 g/l

Embotellado: 07/06/2013

Producción limitada:

1.400 botellas (750 ml)



Nota de cata

Color cereza brillante.

Bouquet elegante y maduro con expresión de fruta negra, grafito, balsámicos y un toque láctico, envuelto por la mineralidad de su terroir de pizarra.

Una boca de entrada sedosa y envolvente, taninos redondos y viva acidez, nos muestran la elegancia de la Cariñena en su terruño, dejándonos un final largo y goloso.

Vd'ò

VINYES d'ò LIVARDOTS