

Vd'ò

3.12

“Syrah en terrer de sorra”

Varietats: 100% Samsó.

Sòls i Vinyes:

Vi elaborat amb els millors raïms de Syrah seleccionats de la zona més pedregosa de la finca que envolta el celler.

Viticultura:

Practiquem una viticultura tradicional amb el màxim respecte per la natura, fent tot el que calgui per a que els raïms expressin el caràcter e identitat de la nostra terra.

Verema i Elaboració:

Verema manual en caixes de 10 kg, realitzant una primera selecció dels primers raïms a la vinya i una segona gra a gra al celler. Premaceració en fred (2-4°C) seguida de fermentació controlada a una temperatura de 26-28°C. En la seva elaboració es combinen les tècniques de

remuntat i pigeage per extreure la gran personalitat d'aquesta varietat.

Maceració llarga i premsat respectuosament amb premsa vertical a molt baixa pressió. Envelliment de 16 mesos en bótes de roure francès, amb remogut de lies i fermentació malolàctica que acabaran matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica. Embotellat sense clarificar ni filtrar.

Graduació: 14,5 %vol.

pH: 3.56

Acidesa total: 5.9 g/l (a.t.t)

Sucres residuals: 0.4 g/l

Embotellat: 02/07/2014

Producció limitada:

1.180 ampolles (750 ml)



Nota de tast

Color picota intens.

Complexitat aromàtica de regalèssia, violetes, cacau, balsàmics, espècies i fruita negra, embolcallats per suaus notes de fumats de la seva criança i del devastador incendi del 22 de Juliol de 2012.

En boca concentració e intensitat dels aromes, elegància, tanins sedosos i untuosos, amb una gran acidesa que ens aporta frescor i longitud final.

Vd'ò

VINYES d'Ò LIVARDOTS