



“Cabernet S. en terroir de arena”

La climatología de la añada 2009 junto con nuestro riguroso trabajo en la vinya, ha contribuido a que nuestras cepas de Cabernet Sauvignon nos muestren su máxima expresión al final de su maduración y nos ha permitido elaborar una producción limitada de tres barricas de este exclusivo vino.

En la finca Olivardots, plantada el año 2003, hemos seleccionado los mejores racimos y hemos elaborado el Vd'O 4.09 que entra a formar parte de nuestra colección **“Varietals de terrer”**.

Vendimia:

Recolección manual en cajas de 10 Kg, realizando una primera selección de las mejores uvas en la viña y una segunda grano a grano en la bodega.

Elaboración y crianza:

Premaceración en frío (2-4°C)

seguida de fermentación controlada a una temperatura de 26°C.

En la elaboración se combinan las técnicas de remontado y pigeage para extraer la gran personalidad de las uvas, seguido de una maceración larga y acabar con un prensado a muy baja presión.

Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés, con removido de lías y fermentación maloláctica que acaban matizando con armonía su expresión aromática.

Embotellado sin clarificar ni filtrar.

Graduación: 15 %vol.

pH: 3,6

Acidez total: 5.8 gr/l (a.t.)

Azúcares residuales: <2g/l

Embotellado: 20/05/2011

Producción limitada:

780 botellas (750 ml)



Nota de cata

Vino de exuberante bouquet: crema de casis, especiado, ahumados y con matices de hierbas Mediterráneas que nos aportan notas balsámicas.

En boca tiene una entrada sedosa pero con una gran complejidad, elegancia, equilibrio y todo ello acompañado de taninos finos y una gran expresión aromática de largo recorrido.