

Vd'ò

4.16

Varietats: 100% Cabernet Sauvignon

Sòls i Vinyes:

Vi elaborat amb els raïms seleccionats que torbem a la finca Partage Olivardots plantada l'any 2003 sobre terreny granític i sorrenc, mostrant la màxima expressió d'aquesta varietat.

Amb una acurada selecció de raïms s'ha elaborat una producció limitada d'aquest exclusiu vi.

Viticultura:

Practiquem una viticultura ecològica sota els principis de la biodinàmica, a través d'un rigorós treball manual a la vinya i enfocant el nostre esforç a la recuperació de varietats autòctones.

Verema i Elaboració:

Recol·lecció manual en caixes de 10 Kg, realitzant una primera selecció dels millors raïms a la vinya i una segona gra a gra al celler.

Premaceració en fred (4°C)
seguida de fermentació controlada

a una temperatura de 26-28°C.
En la elaboració es combinen les tècniques de remuntat i pigeage per extreure la gran personalitat dels raïms.
Maceració llarga i premsat a molt baixa pressió.
Envel·liment de 24 mesos en bótes noves de roure francès, amb remogut de lles i fermentació malolàctica que acabaran matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica.
Embotellat sense clarificar ni filtrar.

Graduació: 14,5 %vol.

pH: 3,61

Acidesa total: 6,0 gr/l (a.t.)

Sucres residuais: <2g/l

Embotellat: 14/06/2019

Producció limitada:

600 ampolles (750 ml)



Nota de tast

Vi de exuberant bouquet: crema de cassís, especiat, fumat i amb herbes Mediterrànies que ens aporten notes balsàmiques.

En boca és sedós d'entrada però amb una gran complexitat, elegància, equilibri i acompanyat d'uns tanins fins i gran expressió aromàtica al llarg del tast.

Vd'ò

VINYES d'OLIVARDOTS