

Vd'O

5.10

“Garnacha en terroir de arena”

2010 año de nieve en el viñedo y viento de Tramuntana fuerte en el Empordà durante un ciclo vegetativo largo con un final lluvioso y fresco. Un conjunto de factores que han contribuido a nuestro riguroso trabajo en la viña para obtener una baja producción de las cepas de garnacha de la finca Paratge Olivardots plantada el año 2002 sobre terroir granítico y arenoso.

Vd'O 5.10 se ha elaborado con una cuidadosa selección de estas uvas de garnacha que nos ofrecen una gran expresión de esta variedad al final de su maduración.

Un nuevo vino que entra a formar parte de nuestros vinos de la colección ***“Varietals de terror”***.

Vendimia:

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

Elaboración y crianza:

Premaceración en frío (4°C) seguida de una 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 sus uvas.

Maceración larga y prensado respetuoso en prensa vertical a muy baja presión.

Crianza de 16 meses en barricas de roble francés con removido de lías y fermentación maloláctica en ellas, que acabará matizando con armonía su expresión aromática. Embotellado sin clarificar ni filtrar.

Graduación: 15 %vol.

pH: 3,5

Acidez total: 5.7 gr/l (a.t.)

Azúcares residuales: 1.7g/l

Fecha de embotellado:

10/06/2012

Producción limitada:

2.600 botellas (750 ml)



Nota de cata

Color rubí brillante.

Bayas rojas, cerezas, balsámicos e hinojo acompañados de suaves notas ahumadas, de especias y flor de naranjo.

En boca es elegante, preciso, expresando jugosa frambuesa negra y cereza amarga.

Muestra una excelente profundidad, con taninos sedosos y un complejo final: largo, dulce, ahumado y fresco.

Vd'O

VINYES d'O LIVARDOTS