

Vd'ò

6.13

### **“Cariñena blanca en terroir de arena”**

#### **Varietades:**

100% Cariñena blanca.

#### **Suelos i Viñas:**

Vino elaborado con uvas de cepas viejas de 110 años, situadas en la zona más llana de la región donde el terroir es aluvial formado por piedras de canto rodado y arena.

#### **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 pequeñas cajas de 10 kg, realizando

premaceración en frío (2-4°C) en cámara frigorífica y posterior maceración pelicular.

El vino ha fermentado a baja temperatura en tina de inox permaneciendo en contacto con sus lías durante 8 meses.

**Graduación:** 13 %vol.

**pH:** 3,32

**Acidez total:** 6.4 gr/l (a.t.)

**Azúcares residuales:** 0.5g/l

**Fecha de embotellado:**

12/06/2014

**Producción limitada:**

1.890 botellas (750 ml)



#### **Nota de cata**

*Color amarillo dorado.*

*Blanco de finura i frescor únicos.*

*Intenso bouquet mineral con toques de melocotón, nectarina, cítricos, manzana y confituras.*

*En boca presenta equilibrio, suave y sedosa textura, con una acidez fresca y un largo y envolvente final mineral.*

Vd'ò

VINYES d'Ò LIVARDOTS