

Vd'o

7.20

Variedades: 100% Garnacha rosada

Suelos i Viñas:

Vino elaborado con uvas seleccionadas de cepas viejas de la finca Camí de Mollet plantadas el año 1924, en terroir aluvial formado por piedras de canto rodado y arena.

Viticultura:

Practicamos una viticultura ecológica bajo los principios de la biodinámica, a través de un riguroso trabajo manual a el viñedo y enfocando el nuestros esfuerzos a la recuperación de variedades autóctonas.

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 durante 12 horas.

Vino fermentado en barrica nueva de roble francés de 500l de capacidad, permaneciendo en contacto con sus lías durante 8 meses.

Graduación: 13 %vol.

PH: 3,3

Acidez total: 5,2 gr/l (a.t.)

Azúcares residuales: 0,4 g/l

Fecha de embotellado:

Junio del 2021

Producción limitada:

520 botellas (750 ml)



Nota de cata

Color pajizo con reflejos anaranjados.

Fragancia de enorme elegancia y gran complejidad con fruta de hueso madura, flores blancas, piel de naranja y mandarina, hierbas mediterráneas secas y especias como la pimienta rosa acompañándolo con un toque fumado muy sutil.

En boca se muestra potente y equilibrado, untuoso y elegante con una acidez fresca y un giro especiado proveniente de la barrica que le da un gran toque de personalidad.

Puntuaciones:

93 PUNTOS PARKER – THE WINE ADVOCATE

Vd'o

VINYES d'O LIVARDOTS