



**finca olivardots**  
Vermell 2015

***Fruita i frescor.  
Un Empordà jove i deliciós.***

**Varietats:** 60% Syrah, 14% Samsó, 14% Garnatxa i 12% Cabernet Sauvignon.

**Sòls i Vinyes:** Vinyes joves de Syrah, Garnatxa i Cabernet Sauvignon de 10 i 15 anys i Samsó de vinyes velles. Totes elles situades a la plana de la regió, a una altitud de 90-100 metres del nivell del mar, en terrers de còdols, sorra i granit.

**Verema:** Recol·lecció manual en caixes de 10 Kg, realitzant una primera selecció de raïms a la vinya i una segona al celler.

**Elaboració i criança:** Premaceració en fred (4°C), fermentació independent

dels raïms de cada parcel·la a temperatura controlada de 26°C i premat amb premsa vertical a molt baixa pressió. Criança de 10 mesos en bótes de segon i tercer any de roure francès i gra fi. Embotellat el Gener del 2017 sense clarificar ni filtrar.

**Graduació:** 14,0 %vol.

**PH:** 3.6

**Acidesa total:** 5.14 gr/l (a.t.)

**Sucres residuals:** 0,4 g/l

**Embotellat:** 17/01/2017

**Producció limitada:**  
8.290 ampolles (0,75 l.)



#### **Nota de tast**

Color cirera picota.

Intens aroma de fruita vermella: maduixa, cirera àcida i nadius, tot acompanyat d'una cremosa nota làctica de iogurt. Flor de violeta, herbes mediterrànies i balsàmics ens mostren l'expressió del Syrah en aquest complex bouquet.

En boca sensació de frescor, equilibri i volum, amb un taní rodo i fi que ens deixa un final llarg i persistent.

*Vd'ò*

VINYES d'Ò LIVARDOTS