

Vd'ò

6.15

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

**Variedades:**

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:** 3,25

**Acidez total:** 5.4 gr/l (a.t.)

**Azúcares residuales:** 0.5g/l

**Fecha de embotellado:**

04/07/2016

**Producción limitada:**

1.400 botellas (750 ml)



**Nota de cata**

Color amarillo dorado.

Blanco de finura i frescor únicos.

Intenso bouquet mineral con toques de melocotón, nectarina, cítricos, y piedra hoguera.

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