



6.11

“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 lias durante 8 meses.

Graduación: 13 %vol.

pH: 3,29

Acidez total: 6 gr/l (a.t.)

Azúcares residuales: <2g/l

Fecha de embotellado:

22/05/2012

Producción limitada:

1.200 botellas (750 ml)



Nota de cata

Vino de color amarillo dorado, que nos ofrece un intenso bouquet mineral con notas de manzana verde fresca y flor de naranjo.

En boca tiene volumen y equilibrio presentando una fresca entrada cítrica acompañada armónicamente con notas de melocotón, nectarina y ralladura de limón hasta obtener un final largo y persistente.



VINYES d'O LIVARDOTS