

# VdO

1.07

Primer vino de la colección **“Varietals de terrer”**, vinos elaborados a partir de fincas, cepas y uvas escogidas en cada vendimia, obteniendo como resultado vinos únicos, con una gran expresión varietal y de producciones muy limitadas.

El número de cada vino, en este caso **“1”** unifica e identifica la variedad y el terroir seleccionados para su elaboración: **“CARIÑENA EN TIERRA DE PIZARRA”**

**Varietades:** 100% Cariñena de viñas viejas de más de 80 años de dos fincas situadas en la zona de Vilamaniscle (Alt Empordà).

**Suelo:** Pizarra

**Vendimia:** Recolección manual en cajas de 10 Kg.  
Primera selección en la viña de las mejores uvas y una segunda grano a grano en la bodega.

### **Elaboración y crianza:**

Premaceración en frío (4 ° C) i fermentación controlada a una temperatura de 26-28 °C.  
En la elaboración se combinan las técnicas de remontado y pigeage para extraer la gran personalidad de las uvas.

Maceración larga y prensado a muy baja presión.  
Crianza de 16 meses en barricas de roble francés, con removido de lias (bâtonnage) y fermentación maloláctica en ellas que acabará matizando armónicamente su expresión aromática.

**Graduació:** 15 %vol.

**pH:** 3,4

**Acidez total:** 3,75 gr/l (a.s.)

**Azúcares residuales:** <2g/l

**Producción limitada:**

2.500 botellas (750 ml)

**Embotellado:** 16/05/2009



### **Nota de cata**

*Color cereza oscuro y brillante.*

*Nariz sutil y compleja.*

*Aromas de bayas rojas y negras, flor de geranio y hierbas aromáticas que nos aportan notas balsámicas. Tinta china, tierra mojada y un gran carácter mineral que le da el suelo de pizarra.*

*En boca es potente, sedoso y equilibrado. Junto con suaves y dulces notas de su crianza en ella encontramos la fruta, la mineralidad y las hierbas mediterráneas, todo acompañado por un viva acidez que le aporta una frescura sin límite.*

VdO

VINYES d'O LIVARDOTS