

Vd'ò

1.07

Primer vi de la col·lecció **“Varietals de terrer”**, vins elaborats a partir de finques, vinyes i raïms escollits cada verema, obtenint com a resultat vins únics, amb gran expressió varietal i produccions molt limitades.

El número de cada vi, en aquest cas **“1”** unifica e identifica la varietat i el terroir seleccionats per la seva elaboració: **“SAMSÓ EN TERRA DE PISSARRA”**

Varietats: 100% Samsó de vinyes velles de més de 80 anys de dues finques situades al terme de Vilamaniscle (Alt Empordà)

Sòl: Pissarra

Verema: Recol·lecció manual en caixes de 10 Kg.

Primera selecció a la vinya dels millors raïms i una segona gra a gra al celler.

Elaboració i criança:

Premaceració en fred (4°C) i fermentació controlada a una temperatura de 26-28°C.

En l'elaboració es combinen les tècniques de remuntat i pigeage per extreure la gran personalitat dels raïms.

Maceració llarga i premsat a molt baixa pressió.

Envel·liment de 16 mesos en bótes de roure francès, amb remogut de lies (bâtonnage) i fermentació malolàctica que acabaran matisant harmònicament la seva expressió aromàtica.

Graduació: 15 %vol.

pH: 3,4

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

Sucres residuals: <2g/l

Producció limitada:
2.500 ampolles (750 ml)

Embotellat: 16/05/2009



Nota de tast

Color cirera fosc i brillant.

Nas subtil i complex.

Aromes de baies vermelles i negres, flor de gerani i herbes aromàtiques que ens aporten notes balsàmiques. Tinta xina, terra mullada i un gran caràcter mineral que li dóna el sòl de pissarra.

En boca és potent, sedós i equilibrat. Junt amb suaus i dolces notes de la seva criança hi retrobem la fruita, la mineralitat i les herbes mediterrànies, tot acompanyat per un viva acidesa que li aporta frescor sense límit.

Vd'ò

VINYES d'Ò LIVARDOTS