

# Vd'O

## 3.08

La climatología de la añada 2008 junto con nuestro riguroso trabajo de la viña, ha permitido que nuestras cepas de Syrah muestren la máxima expresión de esta variedad al final de su maduración permitiéndonos elaborar este gran vino.

Dentro de la finca Olivardots, plantada el año 2003, hemos seleccionado las mejores uvas de la zona más pedregosa sobre su suelo de arena. Así Vd'O 3.08, entra a formar parte de nuestros vinos de colección **“Varietals de terror”**.

Su número **“3”** identifica i unifica a la variedad y su terroir:

“SYRAH EN SUELO DE ARENA” seguido del número de la añada de su elaboración **“08”**.

### **Vendimia:**

Recolección manual en cajas de 10 Kg, realizando una primera selección de las mejores uvas en la viña y una segunda grano a grano en bodega.

### **Elaboración i crianza:**

Premaceración en frío (4°C) seguida de 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 sus uvas.

Maceración larga y prensado a muy baja presión.

Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés con removido de lías (bâtonnage) y fermentación maloláctica en ellas, que acabará matizando con armonía su expresión aromática.

**Graduación:** 15 %vol.

**pH:** 3,7

**Acidez total:** 4.6 gr/l (a.t.)

**Azúcares residuales:** <2g/l

**Producción limitada:**

760 botellas (750 ml)

**Embotellado:** 9/06/2010



### **Nota de cata**

*Color picota muy intenso casi negro.*

*Gran complejidad aromática que de entrada nos sugiere aromas de arándanos negros, tinta china y ahumados. Poco a poco deja paso a sutiles notas de cacao, hoja de tabaco, balsámicos de regaliz negra y mineralidad.*

*En boca es potente i estructurado pero fresco. Taninos maduros y sedosos que asociados a su extensa expresión de aromas aportan untuosidad, volumen y gran longitud.*

*Vino para dedicarle tiempo. Gran vino de guarda.*

# Vd'O

VINYES d'O LIVARDOTS