



FINCA OLIVARDOTS

Rosa d'àmfora 2018

Varietats: 100% Carinyena Roja.

Sòl i vinyes: Vi elaborat amb raïms de la varietat autòctona Carinyena Roja que procedeixen de ceps vells de 80 anys, situats a la zona més plana de la regió, a uns 100 metres del nivell del mar, on el terrer està format per còdols, llims i sorra.

Viticultura: Practiquem una viticultura tradicional amb el màxim respecte per la natura, enfocant els nostres esforços a obtenir raïms que expressin el caràcter e identitat de la nostra terra.

Vinificació: Recol·lecció manual en caixes de 10 kg. Maceració amb les pells durant 6 dies, seguida de fermentació i criança en àmfores de terrissa de 1.000L durant 4 mesos.

Graduació: 12,0 %vol.
pH: 3.3
Acidesa total: 5.6 g/l (a.t.)
Sucres residuals: 0,4 g/l
Embotellat: 05/03/2019
Producció limitada: 2.900 ampolles (0,75 l.)



Nota de tast

Color rosa salmó.

Aromàticament complex bouquet de cítrics com pell de taronja i pomelo, herbes mediterrànies, pètals de rosa i records de grosella amb un fons m i n e r a l .

En boca presenta untuositat i amplitud, amb notes salines i una viva acidesa que acaba amb una subtil i fresca amargor final.

VdO

VINYES d'OLIVARDOTS