



FINCA OLIVARDOTS

Rosa d'àmfora 2018

Varietades: 100% Cariñena
Rosada/Gris

Suelos y viñas: Vino elaborado con uvas de la variedad autóctona Cariñena Rosada que procede de cepas viejas de 80 años, situadas en la zona más llana de la región, a unos 100 metros del nivel del mar, donde el terroir está formado por piedras de canto rodado, arena y granito.

Viticultura: Practicamos una viticultura tradicional con el máximo respeto por la naturaleza, enfocando nuestros esfuerzos en obtener uvas que expresen el carácter e identidad de nuestra tierra.

Vinificació: Vendimia manual en cajas de 10 kg.
Maceración con pieles durante 6 días, seguida de fermentación y crianza en ánforas de barro de 1.000L durante 4 meses.

Graduación: 12,0 %vol.
pH: 3.3
Acidez total: 5.6 g/l (a.t.)
Azúcares residuales: 0,4 g/l
Embotellado: 05/03/2019
Producción limitada:
2.900 botellas (0,75 l.)



Nota de cata

Color rosa salmón.

Aromáticamente complejo bouquet de cítricos como piel de naranja y pomelo, hierbas mediterráneas, pétalos de rosa y recuerdos de grosella con un fondo mineral.

En boca presenta untuosidad y amplitud, con notas salinas y una viva acidez que acaba con una sutil y fresca amargor final.

VdO

VINYES d'OLIVARDOTS