

# Vd'ò

3.15

## “Syrah en terrer de sorra”

**Varietats:** 100% Syrah

### **Sòls i Vinyes:**

Vi elaborat amb els millors raïms de Syrah seleccionats de la zona més pedregosa de la finca que envolta el celler.

### **Viticultura:**

Practiquem una viticultura tradicional amb el màxim respecte per la natura, fent tot el que calgui per a que els raïms expressin el caràcter e identitat de la nostra terra.

### **Verema i Elaboració:**

Verema manual en caixes de 10 kg, realitzant una primera selecció dels primers raïms a la vinya i una segona gra a gra al celler. Premaceració en fred (2-4°C) seguida de fermentació controlada a una temperatura de 26-28°C. En la seva elaboració es combinen les tècniques de

remuntat i pigeage per extreure la gran personalitat d'aquesta varietat.

Maceració llarga i premsat respectuosament amb premsa vertical a molt baixa pressió. Envel·liment de 16 mesos en bótes de roure francès i fermentació malolàctica que acabaran matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica.

Embotellat sense clarificar ni filtrar.

**Graduació:** 15 %vol.

**pH:** 3.52

**Acidesa total:** 5.9 g/l (a.t.t)

**Sucres residuals:** <2 g/l

**Embotellat:** 04/07/2017

**Producció limitada:**

478 ampolles (750 ml)



### **Nota de tast**

Color picota intens.

Complexitat aromàtica de regalèssia, violetes, cacau, balsàmics, espècies i fruita negra.

En boca concentració e intensitat dels aromes, elegància, tanins sedosos i untuosos, amb una gran acidesa que ens aporta frescor i longitud final.

Vd'ò

VINYES d'Ò LIVARDOTS