

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 ecològica sota els principis de la biodinàmica, a través d'un rigorós treball manual a la vinya i enfocant el nostre esforç a la recuperació de varietats autòctones

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. Envelliment 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