

Vd'ò

6.17

## “Cariñena blanca en terroir de arena”

### **Varietades:**

100% Cariñena blanca.

### **Suelos i Viñas:**

Vino elaborado con uvas de cepas viejas de 110 años, situadas en la zona más llana de la región donde el terroir es aluvial formado por piedras de canto rodado y arena.

### **Viticultura:**

Practicamos una viticultura ecológica bajo los principios de la biodinámica, a través de un riguroso trabajo manual a el viñedo y enfocando el nuestros esfuerzos a la recuperación de variedades autóctonas.

### **Vendimia y Elaboración:**

Vendimia manual en pequeñas cajas de 10 kg, realizando

premaceración en frío (2-4°C) en cámara frigorífica y posterior maceración pelicular.

El vino ha fermentado a baja temperatura en tina de inox permaneciendo en contacto con sus lías durante 8 meses.

**Graduación:** 13 %vol.

**pH:** 3,14

**Acidez total:** 6,3 gr/l (a.t.)

**Azúcares residuales:** < 2 g/l

**Fecha de embotellado:**

14/06/2018

**Producción limitada:**

1.395 botellas (750 ml)



### **Nota de cata**

Color amarillo dorado con reflejo verdoso

Blanco de finura i frescor únicos.

Intenso bouquet mineral de piedra hoguera con toques cítricos, tropical de pinya, y hierbas mediterráneas frescas como el hinojo y el tomillo.

En boca presenta equilibrio, suave y sedosa textura, con una acidez fresca y un largo y envolvente final mineral.

Vd'ò

VINYES d'Ò LIVARDOTS