

Vd'ò

7.17

“Lledoner roig en terrer de sorra”

Varietat Autòctona:

100% Lledoner roig.

Sòls i Vinyes:

Vi elaborat amb raïms seleccionats de ceps vells de la finca Camí de Mollet plantada l'any 1924, en terrer al·luvial format per còdols, llims i sorra.

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 petites caixes de 10 kg, realitzant una

premaceració en fred (2-4°C) en càmera frigorífica i posterior maceració pel·licular durant 12 hores.

Vi fermentat en una barrica nova de roure francès de 500l. de capacitat romanent en contacte amb les seves lies durant 8 mesos.

Graduació: 13,5 %vol.

PH: 3,2

Acidesa total: 5,5 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: < 2 g/l

Embotellat: 14/06/2018

Producció limitada:

600 ampolles (750 ml)



Nota de tast

Color groc daurat.

Fragància d'enorme finor i gran complexitat: fruita madura, flors blanques, pell de taronja, mandarina, aranyons, cireres al kirsch, anís estrellat, herbes seques i espècies com el pebre rosa.

En boca es mostra potent, amb volum, equilibrat, molt saborós, cremós, fruitós, elegant, amb acidesa fresca i gran personalitat.

Vd'ò

VINYES d'Ò LIVARDOTS