

vd'o

7.17

“Garnacha rosada en terroir de arena”

Variedades:

100% Garnacha rosada

Suelos i Viñas:

Vino elaborado con uvas seleccionadas de cepas viejas de la finca Camí de Mollet plantadas el año 1924, en terroir aluvial formado por piedras de canto rodado y arena.

Viticultura:

Practicamos una viticultura tradicional con el máximo respeto por la naturaleza, haciendo todo lo que sea necesario para que las uvas expresen el carácter e identidad de nuestra tierra.

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 durante 12 horas.

Vino fermentado en barrica nueva de roble francés de 500l de capacidad, permaneciendo en contacto con sus lías durante 8 meses.

Graduación: 13.5 %vol.

PH: 3,2

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

Azúcares residuales: < 2 g/l

Fecha de embotellado:

14/06/2018

Producción limitada:

600 botellas (750 ml)



Nota de cata

Color pajizo brillante.

Fragancia de enorme finura y bouquet de gran complejidad: fruta madura, flores blancas, corteza de naranja, endrinas, madroño, cerezas la Kirsch, anís estrellado, cardamomo y pimienta r o s a .

En boca se muestra potente, con volumen, equilibrado, muy sabroso, cremoso, frutoso, elegante, con acidez fresca y gran personalidad.

vd'o

VINYES d'O LIVARDOTS