



finca olivardots

Groc d'àmfora 2019

Varietades: 45% Garnacha blanca, 25% Garnacha rosada/gris, 30% Macabeo.

Suelos y viñas: Este vino ha sido elaborado con uvas de variedades autóctonas que proceden de viñedos de 80 años, situados en la zona más llana de la región, a unos 100 metros del nivel del mar, donde el terroir está formado por piedras de canto rodado, arena y granito.

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.

Vinificación: Vendimia manual en cajas de 10 kg. Maceración pelicular seguida de fermentación y crianza en ánforas de barro de 700 - 1000 l. durante 4 meses.

Graduación: 12,5 %vol.
PH: 3,3
Acidez total: 5.35 gr/l (a.t.t.)
Azúcreres residuales: 0.4 g/l
Embotellado: 17/02/2020
Producción: 14.800 botellas (0,75 l.)



Nota de cata

Color amarillo brillante.

Excelente y complejo bouquet que presenta aromas tropicales, cítricos, fruta blanca y flores blancas con un fondo mineral de piedra seca.

En boca es redondo y untuoso ofreciéndonos un final fresco y mineral.