

vd'ò

8.18

“Ledoner blanc en terrer de sorra”

Varietat Autòctona:

100% Garnatxa Blanca

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 de roure francès de 500l. de capacitat romanent en contacte amb les seves lies durant 8 mesos.

Graduació: 14,5 %vol.

PH: 3,39

Acidesa total: 5,15 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: < 2 g/l

Embotellat: 12/06/2019

Producció limitada:

679 ampolles (750 ml)



Nota de tast

Color groc daurat.

Fragància d'enorme finor i gran complexitat: flors blanques, pera, herbes aromàtiques fresques, i espècies com l'anís estrellat.

En boca es mostra potent, amb volum mantecós i equilibrat. Molt cremós amb un retronasal on se'ns potencien els aromes anisats. Una Garnatxa blanca fresca, mineral i amb bona acidesa que arriba a la seva màxima expressió.

vd'ò

VINYES D'ÒLIVARDOTS