

Vd'o

8.18

Variedades: 100% Garnacha blanca

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 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 durante 12 horas.

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

Graduación: 14.5 %vol.

PH: 3,39

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

Azúcares residuales: < 2 g/l

Fecha de embotellado:

12/06/2019

Producción limitada:

679 botellas (750 ml)



Nota de cata

Color pajizo brillante.

Fragancia de enorme finura y bouquet de gran complejidad: flores blancas, pera, hierbas frescas mediterráneas y especias como el anís estrellado.

En boca se muestra potente, con un volumen mantecoso y equilibrado. Muy cremoso con un retronasal donde se potencian los aromas anisados. Una Garnacha blanca fresca, mineral y con buena acidez que llega a su máxima expresión.

Vd'o

VINYES D'O LIVARDOTS