

Vd'ò

6.18

**“Samsó blanc en terrer de sorra”**

**Varietat Autòctona:**

100% Carinyena blanca

**Sòls i Vinyes:**

Vi elaborat amb raïms de ceps vells de 110 anys de edat, situats a la zona més plana de la regió on el terrer és al·luvial format per còdols, llims i sorra.

**Viticultura:**

Practiquem una viticultura ecològica sota els principis de la biodinàmica, a través d'un rigorós treball manual a la vinya i enfocant el nostre esforç a la recuperació de varietats autòctones

**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 24 hores

El vi ha fermentat a baixa temperatura en tina de inox romanent en contacte amb les seves lies durant 8 mesos.

**Graduació:** 12,5 %vol.

**pH:** 3,33

**Acidesa total:** 5,3 gr/l (a.t.)

**Sucres residuals:** < 2 g/l

**Embotellat:** 12/06/2019

**Producció limitada:**

1.285 ampolles (750 ml)



**Nota de tast**

Color groc daurat amb reflex verdós  
Blanc de finor i frescor únics.

Intens bouquet mineral de pedra foguera amb tocs cítrics, tropical de pinya, i herbes mediterrànies fresques com el fonoll i la farigola.

En boca presenta equilibri, suau i sedosa textura, amb una acidesa fresca i un llarg i envoltent final mineral.

Vd'ò

VINYES D'Ò LIVARDOTS