



## finca olivardots

### Groc d'àmfora 2020

**Varietats:** 45% Lledoner Blanc,  
30% Lledoner Roig, 25% Macabeu.

**Sòls i vinyes:** Aquest vi ha estat elaborat amb raïms de varietats autòctones que procedeixen de vinyes velles de 80 anys, situades a la zona més plana de la regió, a uns 100 metres del nivell del mar, on el terrer està format per còdols, sorra i granit.

**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.

#### **Vinificació:**

Recol·lecció manual  
en caixes de 10 kg.  
Maceració pel·licular seguida de fermentació i criança en àmfores de terrissa de 700 - 1000 l. durant 4 mesos.

**Graduació:** 13,5 %vol.  
**pH:** 3.4  
**Acidesa total:** 5.05 gr/l (a.t.t.)  
**Sucres residuals:** 0,5 g/l  
**Embotellat:** 15/03/2021  
**Producció:** 12.700 ampolles (0,75 l.)



#### **Nota de tast**

Color groc brillant.

Excel·lent i complex bouquet on predominen les notes florals, acompanyades fruita blanca i un fons mineral de pedra seca.

En boca és rodó i untuós oferint-nos un final fresc, cítric i mineral