



finca olivardots
Vermell 2018

Fruita i frescor.
Un Empordà jove i deliciós.

Varietats: 74% Syrah, 7% Garnatxa, 8% Cabernet Sauvignon, 11% Samsó.

Sòls i Vinyes: Vinyes joves de Syrah, Garnatxa i Cabernet Sauvignon de 15 anys i Samsó de vinyes velles. Totes elles situades a la plana de la regió, a una altitud de 90-100 metres del nivell del mar, en terrers de còdols, sorra i granit.

Verema: Recol·lecció manual en caixes de 10 Kg, realitzant una primera selecció de raïms a la vinya i una segona al celler.

Elaboració i criança: Premaceració en fred (4°C), fermentació independent

dels raïms de cada parcel·la a temperatura controlada de 26°C i premsat amb premsa vertical a molt baixa pressió. Criança de 10 mesos en bótes de segon i tercer any de roure francès i gra fi. Embotellat el Gener del 2017 sense clarificar ni filtrar.

Graduació: 14,5 %vol.

PH: 3.7

Acidesa total: 5.0 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: 0,4 g/l

Embotellat: 20/02/2020

Producció limitada:
14.000 ampolles (0,75 l.)



Nota de tast

Color cirera picota.

Intens aroma de fruita negra que ens recorda als nabius, mores i cirera madura; acompanyada d'especiats com el pebre negre i el clau que defineixen el Syrah en la seva expressió.

En boca tornem al record dels especiats junt amb la fulla de tabac seca.

Un vi fi i equilibrat, amb un taní rodó i fresc al seu pas.

vd'o

VINYES d'O LIVARDOTS