



finca olivardots
Vermell 2018

***Joven, Expresivo,
lleno de fruta y frescor.***

Varietades: 74% Syrah,
7% Garnacha, 8% Cabernet
Sauvignon, 11% Cariñena

Suelos y Viñas: Viñas jóvenes
de Syrah, Garnacha y Cabernet
Sauvignon de 10 y 15 años y
Cariñena de viñas viejas. Todas
ellas situadas en la zona más llana
de la región en suelos aluviales
formados por piedras de canto
rodado, arena y granito.

Vendimia: Recolección manual
en cajas de 10 Kg, realizando una
primera selección en la viña y una
segunda en la bodega.

Elaboración y crianza:
Premaceración en frío (4°C),
fermentación independiente

de las uvas de cada parcela a
temperatura controlada de 26°C
y prensado con prensa vertical a
muy baja presión.

Crianza de 10 meses en barricas
de segundo y tercer año de roble
francés y grano fino.

Embotellado en Enero 2017 sin
clarificar ni filtrar.

Graduación: 14,5 %vol.

pH: 3.7

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

Azúcares residuales: 0,4 g/l

Embotellado: 20/02/2020

Producción:

14.000 botellas (0,75l)



Nota de cata

Color cereza picota.

Intenso aroma de fruta negra que nos
recuerda a los arándanos, moras y cereza
madura; acompañada de especiados como
la pimienta negra y el clavo que definen
el Syrah en su expresión.

En boca volvemos al recuerdo de las
especies junto con la hoja de tabaco seca.

Un vino fino y equilibrado, con un tanino
redondo y fresco a su paso.

Vd'O

VINYES d'O OLIVARDOTS