

Vd'ò

1.15

“Samsó en terrer de pissarra”

Varietats: 100% Samsó.

Sòls i Vinyes:

Vi elaborat amb raïms seleccionats de les finques “Vinya de l’Avi” plantada l’any 1946 i “El Roqué” plantada l’any 1969, ambdues en terrer de pissarra es troben als termes municipals de Vilamaniscle i Rabós de l’Empordà, a uns 200m d’altitud sobre el nivell del mar amb orientació sud-est.

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 caixes de 10 kg, realitzant una primera selecció dels primers raïms a la vinya i una segona gra a gra al celler. Premaceració en fred (2-4°C) seguida de fermentació controlada

a una temperatura de 26-28°C. En la seva elaboració es combinen les tècniques de remuntat i pigeage per extreure la gran personalitat d’aquesta varietat. Maceració llarga i premsat respectuosament amb premsa vertical a molt baixa pressió. Envel·liment de 16 mesos en bótes de roure francès, amb remogut de lies i fermentació malolàctica que acabaran matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica. Embotellat sense clarificar ni filtrar.

Graduació: 14,5 %vol.

pH: 3.43

Acidesa total: 5.76 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: 0.4 g/l

Embotellat: 03/07/2017

Producció limitada:

1.100 ampolles (750 ml)
50 magnums (1500 ml)



Nota de tast

Color cirera brillant

Bouquet d’intensa maduresa amb expressió de fruita negra, grafit, balsàmic i cacao, tot envoltat per la mineralitat del seu terrer de pissarra.

En boca tenim una entrada elegant i complexa, amb tanins rodons i una bona acidesa que ens aporta frescor al seu pas sedós pel paladar.

Identitat de la Carinyena i del seu sòl trobant altre cop la mineralitat al tast.

Vd'ò

VINYES d'Ò LIVARDOTS