

Vd'o

1.15

“Cariñena en terroir de pizarra”

Varietades: 100% Cariñena.

Suelos y Viñas:

Vino elaborado con uvas seleccionadas de las fincas “Vinya de l’Avi” plantada el año 1946 y “El Roqué” plantada el año 1969, las dos en terruño de pizarra. Se encuentran en los municipios de Vilamaniscle y Rabós de Empordà, a unos 200m sobre el nivel del mar con orientación sud-este.

Viticultura:

Practicamos una viticultura ecológica bajo los principios de la biodinámica, a través de un riguroso trabajo manual a el viñedo y enfocando el nuestros esfuerzos a la recuperación de variedades autóctonas.

Vendimia y Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 10 kg, realizando una primera selección de uva en la viña y una segunda grano a grano en la bodega.

Premaceración en frío (2-4°C) en cámara frigorífica seguida de la fermentación controlada a una temperatura de 26-28°C. En su elaboración se combinan técnicas de remontado i pigeage para extraer la gran personalidad de esta variedad. Maceración larga y prensado respetuoso con prensa vertical a muy baja presión. Envejecimiento de 16 meses en barricas de roble francés, con removido de lías y fermentación maloláctica que acabará matizando con la armonía de su expresión aromática. Embotellado sin filtrar ni clarificar.

Graduación: 14,5 %vol.

pH: 3.43

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

Azúcares residuales: 0.4 g/l

Embotellado: 03/07/2017

Producción limitada:

1.100 botellas (750 ml)

50 magnums (1500 ml)



Nota de cata

Color cereza brillante.

Bouquet de intensa madurez con expresión de fruta negra, grafito, balsámico y cacao, todo envuelto por la mineralidad de su terruño de pizarra.

En boca tenemos una entrada elegante y compleja, con taninos redondos y una buena acidez que nos aporta frescor en su paso sedoso por el paladar.

Identidad de la Cariñena y de su suelo encontrando de nuevo la mineralidad en boca.

Vd'o

VINYES d'O LIVARDOTS