

Vd'O

5.18

### “Garnatxa en terrer granític”

**Varietats:** 100% Garnatxa

#### **Sòls i Vinyes:**

Vi elaborat amb raïms seleccionats de la finca Paratge Olivardots plantada l'any 2002 sobre terrer granític i sorrenc.

Vd'O 5.18 s'elabora amb una acurada selecció d'aquests raïms de garnatxa que ens ofereixen una gran expressió d'aquesta varietat al final de la seva maduració.

Un nou vi que entra a formar part del nostres vins de la col·lecció “**Varietals de terrer**”

#### **Verema:**

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

#### **Elaboració i criança:**

Premaceració en fred (2-4°C) seguida de fermentació controlada a una temperatura de 26°C. Maceració llarga i premsat respectuosament amb premsa vertical a molt baixa pressió. Envel·liment de 16 mesos en bótes de roure francès, i fermentació malolàctica que acabaran matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica. Embotellat sense clarificar ni filtrar.

**Graduació:** 14,5 %vol.

**pH:** 3,6

**Acidesa total:** 5.15 gr/l (a.t.)

**Sucres residuals:** <2g/l

**Embotellat:** 04/07/2020

**Producció limitada:**

546 ampolles (750 ml)



#### **Nota de tast**

Color rubí brillant.

Fruits vermells i negres acompanyats de notes balsàmiques com l'eucaliptus, herbes de bosc i flor dolça.

En boca trobem una Garnatxa fresca, golosa i amb un final de llarg i persistent però amb una bona acidesa.

Vd'O

VINYES d'O LIVARDOTS