

# Vd'O

5.18

## “Garnacha en terroir de arena”

**Varietades:** 100% Garnacha

### **Suelos y Viñas:**

Vino elaborado con uvas seleccionadas de la finca Paratge Olivardots plantada el año 2002 sobre terroir granítico y arenoso.

Vd'O 5.18 se ha elaborado con una cuidadosa selección de estas uvas de garnacha que nos ofrecen una gran expresión de esta variedad al final de su maduración.

Un nuevo vino que entra a formar parte de nuestros vinos de la colección “**Varietals de terror**”

### **Vendimia:**

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

### **Elaboración y crianza:**

Premaceración en frío (4°C) seguida de una fermentación controlada a una temperatura de 26°C.

En la elaboración se combinan las técnicas de remontado y pigeage para extraer la gran personalidad de sus uvas.

Maceración larga y prensado respetuoso en prensa vertical a muy baja presión.

Crianza de 16 meses en barricas de roble francés con removido de lías y fermentación maloláctica en ellas, que acabará matizando con armonía su expresión aromática. Embotellado sin clarificar ni filtrar.

**Graduación:** 14,5 %vol.

**pH:** 3,6

**Acidez total:** 5,15 gr/l (a.t.)

**Azúcares residuales:** <2g/l

**Fecha de embotellado:**

04/07/2020

**Producción limitada:**

546 botellas (750 ml)



### **Nota de cata**

Color rubí brillante.

Frutos rojos y negros acompañados de notas balsámicas como el eucalipto, hierbas de bosque y flor dulce.

En boca encontramos una Garnacha fresca, golosa y con un final largo y persistente pero con buena acidez.

Vd'O

VINYES d'O L'IVARDOTS