



# FINCA OLIVARDOTS

## Rosa d'àmfora 2021

**Varietats:** 100% Carinyena Roja.

**Sòl i vinyes:** Vi elaborat amb raïms de la varietat autòctona Carinyena Roja que procedeixen de ceps vells de 80 anys, situats a la zona més plana de la regió, a uns 100 metres del nivell del mar, on el terrer està format per còdols, llims i sorra.

**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.

**Vinificació:** Recol·lecció manual en caixes de 10 kg. Maceració amb les pells durant 6 dies, seguida de fermentació i criança en àmfores de terrissa de 1.000L durant 4 mesos.

**Graduació:** 11,5 %vol.  
**pH:** 3,24  
**Acidesa total:** 6,20 g/l (a.t.)  
**Sucres residuals:** 0,4 g/l  
**Embotellat:** 02/03/2022  
**Producció limitada:**  
2.780 ampolles (0,75 l.)



### Nota de tast

Color salmó.

Aromàticament complex bouquet de cítrics com aranja i taronja sanguina, pètals de rosa i records de maduixes silvestres amb un fons mineral.

En boca presenta untuositat, amplitud, amb una fresca acidesa constant i un agradable i rodó final de notes salines amb una amargor discreta i subtil.