

# Vd'ò

## 2.15

### "Samsó en terrer de sorra"

**Varietats:** 100% Samsó.

**Sòls i Vinyes:**

Vi elaborat amb els millors raïms de ceps vells de la Finca "Hort d'en Joan" plantada l'any 1909 en terrer sorrenc, situada en el terme municipal de Capmany (Alt Empordà) a uns 90 m de altitud respecte el nivell del mar amb orientació nord.

**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. acabaran matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica. Embotellat sense clarificar ni filtrar.

**Graduació:** 15,00 %vol.

**PH:** 3,6

**Acidesa total:** 5,5 g/l (a.t.t)

**Sucres residuals:** 0,4 g/l

**Embotellat:** 04/07/2017

**Producció limitada:**

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



**Nota de tast**

Color granat.

Complexa i madura fragància de confitura de fruits vermells, cireres amb licor i balsàmics amb notes mentolades.

En boca percebem la seva intensitat, acidesa i estructura, però amb una textura i tanins sedosos que acaben amb un final llarg i fresc.

Vd'ò

VINYES d'Ò LIVARDOTS