



finca olivardots

Groc d'àmfora 2021

Varietats: 42% Lledoner Blanc, 33% Lledoner Roig, 25% Macabeu.

Sòls i vinyes: Aquest vi ha estat elaborat amb raïms de varietats autòctones que procedeixen de vinyes velles de 80 anys, situades a la zona més plana de la regió, a uns 100 metres del nivell del mar, on el terrer està format per còdols, sorra i granit.

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 pel·licular seguida de fermentació i criança en àmfores de terrissa de 700 - 1000 l. durant 4 mesos.

Graduació: 13 %vol.

pH: 3.3

Acidesa total: 5.3 gr/l (a.t.t.)

Sucres residuals: 0,5 g/l

Embotellat: 1/03/2022

Producció: 14.000 ampolles (0,75 l.)



Nota de tast

Color groc pà·lid brillant.

Excel·lent i complex bouquet on predominen les notes florals, la fruita blanca i el fonoll amb un fons mineral.

En boca és rodó i untuós, amb una característica acidesa marcada, un post gust fresc i un distintiu final salí.