

vd'o

9.20

"Carinyena Roja en terrer de sorra"

Varietat Autòctona:

100% Carinyena Gris

Sòls i Vinyes:

Vi elaborat amb raïms seleccionats de la vinya vella Mas Badés, plantada l'any 1939.

Una finca ubicada a la zona més plana de la regió on el terrer és al·luvial 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

Verema i Elaboració:

Verema manual en petites caixes de 10 kg, realitzant una pre-maceració en fred (2-4°C) en càmera frigorífica i posterior maceració pel·licular durant 8 hores.

El vi fermenta a baixa temperatura en tina de inox remanent en contacte amb les seves lles durant 8 mesos.

Graduació: 13 %vol.

pH: 3,4

Acidesa total: 5,1 g/l (a.t.)

Sucres residuals: 0,5

Producció limitada : 360 ampolles (0.75 l.)

Data d'embotellat: 30/06/2021



Nota de tast

Color daurat.

Que ens ofereix un complex aroma d'herbes seques, espècies i flors dolces.

En boca destaca la puresa i forta personalitat d'aquesta varietat. Gran volum i equilibri, acompanyats de notes cítriques i fruita d'òs madura sobre un fons mineral.

vd'o

VINYES d'O LIVARDOTS