

Vd'o

9.20

"Cariñena Rosada en arena"

Variedades:

100% Cariñena Gris.

Suelos i Viñas:

Vino elaborado con uvas seleccionadas de cepas viejas del viñedo *Mas Badés*, plantada en el año 1939.

Una finca ubicada a la zona más llana de la región donde el *terroir* es aluvial, formado por piedras de canto rodado y arena.

Viticultura:

Practicamos una viticultura ecológica bajo los principios de la biodinámica, a través de un riguroso trabajo manual a el viñedo y enfocando el nuestros esfuerzos a la recuperación de variedades autóctonas.

Vendimia y Elaboración:

Vendimia manual en pequeñas cajas de 10 Kg, realizando premaceración en frío (2-4°C) en cámara frigorífica y posterior maceración pelicular durante 8 horas.

El vino ha fermentado a baja temperatura en tina de inox permaneciendo en contacto con sus lías durante 8 meses.

Graduación: 13 %vol.

pH: 3,4

Acidez total: 5,1 gr/l (a.t.)

Azúcares residuales: 0,5 gr/l

Producción limitada : 360 ampolles (0.75 l.)

Fecha de embotellado: 30/06/2021



Nota de cata

Color dorado.

Nos ofrece un complejo aroma de hierbas secas, espécies y flores dulces.

En boca destaca la pureza y fuerte personalidad de esta variedad. Gran volumen y equilibrio, acompañados de notas cítricas y fruta de hueso madura sobre un fondo mineral.

Vd'o

VINYES d'O LIVARDOTS