



FINCA OLIVARDOTS

Rosa d'àmfora 2022

Varietades: 100% Cariñena
Rosada/Gris

Suelos y viñas: Vino elaborado con uvas de la variedad autóctona Cariñena Rosada que procede de cepas viejas de 80 años, situadas en la zona más llana de la región, a unos 100 metros del nivel del mar, donde el terroir está formado por piedras de canto rodado, arena y granito.

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.

Vinificació: Vendimia manual en cajas de 10 kg.
Maceración con pieles durante 6 días, seguida de fermentación y crianza en ánforas de barro de 1.000L durante 4 meses.

Graduación: 12 %vol.
PH: 3,2
Acidez total: 6,30 g/l (a.t.)
Azúcares residuales: 0,4 g/l
Embotellado: Febrero del 2023
Producción limitada:
1.800 botellas (0,75 l.)



Nota de cata

Color salmón.

Aromáticamente complejo bouquet de cítricos como pomelo y naranja sanguina, pétalos de rosa y recuerdos de fresa silvestre con un fondo mineral.

En boca presenta untuosidad, amplitud, con una fresca acidez constante y un agradable y redondo final de notas salinas con un amargor discreto y sutil.