



finca olivardots

Groc d'àmfora 2022

Varietades: 50% Garnacha blanca, 25% Garnacha rosada/gris, 25% Macabeo.

Suelos y viñas: Este vino ha sido elaborado con uvas de variedades autóctonas que proceden de viñedos de 80 años, situados 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.

Vinificación: Vendimia manual en cajas de 10 kg. Maceración pelicular seguida de fermentación y crianza en ánforas de barro de 700 - 1000 l. durante 4 meses.

Graduación: 12,5 %vol.
PH: 3,3
Acidez total: 5,3gr/l (a.t.t.)
Azúcreres residuales: 0.4 g/l
Embotellado: 20/02/2023
Producción: 14.000 botellas (0,75 l.)



Nota de cata

Color amarillo pálido brillante.

Excelente y complejo bouquet dónde predominan las notas florales, fruta blanca e hinojo con un fondo mineral.

En boca es redondo y untuoso con una característica acidez marcada, un post gusto fresco y un distintivo final salino.