

Vd'ò

1.17

“Samsó en terrer de pissarra”

Varietats: 100% Samsó.

Sòls i Vinyes:

Vi elaborat amb raïms seleccionats de les finques “Vinya de l’Avi” plantada l’any 1946 i “El Roqué” plantada l’any 1969, ambdues en terrer de pissarra es troben als termes municipals de Vilamaniscle i Rabós de l’Empordà, a uns 200m d’altitud sobre el nivell del mar amb orientació sud-est.

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 caixes de 10 kg, realitzant una primera selecció dels primers raïms a la vinya i una segona gra a gra al celler. Premaceració en fred (2-4°C) seguida de fermentació controlada

a una temperatura de 26-28°C. En la seva elaboració es combinen les tècniques de remuntat i pigeage per extreure la gran personalitat d’aquesta varietat. Maceració llarga i premsat respectuosament amb premsa vertical a molt baixa pressió. Envelliment de 16 mesos en bótes de roure francès, amb remogut de lies i fermentació malolàctica que acabaran matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica. Embotellat sense clarificar ni filtrar.

Graduació: 15%vol.

pH: 3,45

Acidesa Total: 5,7 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: <0,4 gr/l

Embotellat: Juny del 2019

Producció limitada de:

1.080 ampolles (750 ml)

50 magnums (1.500ml)



Nota de tast

Color cirera amb reflexes violacis

Intensa expressió de fruita negra com la mora i la cirera, notes balsàmiques que recorden l’eucaliptus i subtils tocs de xocolata negra i grafit que van apareixent al seu pas.

Entrada fresca i àcida al paladar, amb una textura vellutada, laminada i estructurada. Mostrant al seu pas la mineralitat distintiva del seu terrer, la Pissarra.

Puntuacions

93 PUNTS PARKER – THE WINE ADVOCATE

Vd'ò

VINYES d'Ò LIVARDOTS