



FINCA OLIVARDOTS

Rosa d'àmfora 2023

Varietats: 100% Carinyena Roja.

Sòl i vinyes: Vi elaborat amb raïms de la varietat autòctona Carinyena Roja que procedeixen de ceps vells de 80 anys, situats a la zona més plana de la regió, a uns 100 metres del nivell del mar, on el terrer està 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.

Vinificació: Recol·lecció manual en caixes de 10 kg. Maceració amb les pells durant 6 dies, seguida de fermentació i criança en àmfores de terrissa de 1.000L durant 4 mesos.

Graduació: 11,5 %vol.
pH: 3,2
Acidesa total: 6,2 g/l (a.t.)
Sucres residuals: 0,4 g/l
Embotellat: Febrer del 2023
Producció limitada: 2.570 ampolles (0,75 l.)



Nota de tast

Color salmó.

Aromàticament complex bouquet de cítrics com aranja i taronja sanguina, pètals de rosa i records de maduixes silvestres amb un fons mineral.

Pas recte en boca, amb una fresca acidesa constant, notes cítriques i un agradable i rodó final salí i mineral.