



## finca olivardots

### Groc d'àmfora 2023

**Varietades:** 50% Garnacha blanca, 22% Garnacha rosada/gris, 20% Macabeo y 8% Cariñena blanca.

**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 %vol.  
**PH:** 3,3  
**Acidez total:** 5 gr/l (a.t.t.)  
**Azúcreres residuales:** 0.4 g/l  
**Embotellado:** 20/02/2023



#### **Nota de cata**

Color amarillo pálido brillante.

Excelente y complejo bouquet dónde predominan las notas florales, las hierbas y los toques balsámicos, la fruta blanca y cítrica con un fondo mineral salino.

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