



Finca Olivardots
Vermell 2020

***Fruita i frescor.
Un Empordà jove i deliciós.***

Varietats: 56% Syrah, Carinyena 26%,
11% Garnatxa, 7% Cabernet Sauvignon

Sòls i Vinyes: Vinyes joves
de Syrah, Garnatxa i Cabernet
Sauvignon de 20 anys i
Samsó de vinyes velles. Totes elles
situades a la plana de la regió, a
una altitud de 90-100 metres del
nivell del mar, en terrers de còdols,
sorra i granit.

Verema: Recol·lecció manual en
caixes de 10 Kg, realitzant una
primera selecció de raïms a la
vinya i una segona al celler.

Elaboració i criança:
Premaceració en fred (4°C),
fermentació independent
dels raïms de cada parcel·la a
temperatura controlada de 26°C
i premsat amb premsa vertical
a molt baixa pressió. Criança de
12 mesos en bótes de segon i
tercer any de roure francès i gra fi
sense clarificar ni filtrar.

Embotellat el 3 de Març del 2022

Graduació: 15 %vol.
PH: 3.6
Acidesa total: 5 gr/l (a.t.)
Sucres residuals: 0,4 g/l
Embotellat: 03/03/2022



Nota de tast

Color violaci de capa mitja.

Intens aroma de fruita vermella com la cirera,
el maduixot i la mora, acompanyat d'uns lleugers
tocs florals com la violeta.

En boca tornem al record dels especiats del Syrah
com és el pebre, acompanyat d'un taní rodó,
fresc i sedós.