



Finca Olivardots

Vermell 2021

Joven, Expresivo.

Variedades

74% Syrah, 14% Garnatxa,
12% Carinyena

Suelos y Viñas

Viñedos del Paraje Olivardots con el Syrah y Garnacha negra acompañadas de Cariñena de viñas viejas. Todas ellas situadas en la zona más llana de la región en suelos aluviales formados por piedras de canto rodado, arena y granito.

Vendimia

Recolección manual en cajas de 10 Kg, realizando una primera selección en la viña y una segunda en la bodega.

Elaboración y crianza

Premaceración en frío (4°C), fermentación independiente de las uvas de cada parcela y posterior prensado a muy baja presión.

Crianza de 12 meses en barricas de segundo uso de roble francés y de grano fino combinando diferentes volúmenes 225 y 500L

Embotellado sin clarificar y con un filtrado muy ligero.

Graduación: 14,5% vol.

pH: 3.44

Acidez total: 5,85 gr/l (a.t.)

Azúcares residuales: < 2 g/l

Embotellado: 22/02/2023



Nota de cata

Color rojo violáceo

Aroma intenso a frutos negros de mora y arándanos, acompañado de notas de cereza, y ligeras notas florales de violeta.

En boca notamos la presencia de las especias de Syrah como la pimienta negra, con un paso sedoso, goloso y muy fresco.