



Carinyena Blanca
Còdols
2023

“Samsó blanc en terror de sorra”

Varietat Autòctona:

100% Carinyena blanca

Sòls i Vinyes:

Vi elaborat amb raïms de ceps vells de 110 anys de edat, situats a la zona més plana de la regió on el terror és al·luvial 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

Verema i Elaboració:

Verema manual en petites caixes de 10 kg, realitzant una

premaceració en fred (2-4°C) en càmera frigorífica i posterior maceració pel·licular durant 24 hores

El vi ha fermentat a baixa temperatura en tina de inox romanent en contacte amb les seves lles durant 8 mesos.

Graduació: 13% vol.

pH: 3,29

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

Sucres residuals: 0,4 g/l

Embotellat: 17/06/2024

Producció limitada:

1.420 ampolles (750 ml)



Nota de tast

Color groc brillant amb matisos verdosos.

Aromàticament destaca per un ventall d'herbes mediterrànies com el fonoll, notes cítriques i tocs de fruita tropical, especialment pinya madura, tot embolcallat per un subtil rerefons mineral que recorda la pedra foguera o el sílex.

En boca es mostra ampli i harmoniós, amb un perfecte equilibri entre volum i acidesa. El pas és llarg i persistent, on emergeix de nou la seva marcada mineralitat i un delicat punt salí que el fa inconfusible.

És la màxima expressió de l'essència del seu terroir.



VINYES d'O LIVARDOTS