



“Samsó en terrer de pissarra”

Varietats: 100% Samsó.

Vi que forma part de la col·lecció ***“Varietals de terrer”***, elaborat amb raïms seleccionats de les finques “Vinya de l’Avi” plantada l’any 1946 i “El Roqué” plantada l’any 1969 ambdues sobre sòl de pissarra i situades en els termes municipals de Vilamaniscle i Rabós de l’Empordà, a uns 200 m d’altitud respecte el nivell del mar i orientació sud-est.

Verema:

Recol·lecció manual en caixes de 10 Kg, realitzant una primera selecció dels millors raïms a la vinya i una segona al celler, gra a gra en taula de tria.

Elaboració i envelliment:

Premaceració en fred (2-4°C) seguida d’una fermentació controlada a una temperatura de 26°C.

En la elaboració es combinen les tècniques de remontat i pigeage per a extreure la gran personalitat dels seus raïms.
Maceració llarga i premsat amb premsa vertical a molt baixa pressió.
Envelliment de 16 mesos en bótes de roure francès amb remogut de les lles i fermentació malolàctica en elles, que acabarà matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica.
Embotellat sense clarificar ni filtrar.

Graduació: 15 %vol.

pH: 3,4

Acidesa total: 5,8 gr/l (a.t.)

Sucres residuals: <2g/l

Embotellat: 20/05/2011

Producció limitada:

1.390 ampolles (750 ml)



Nota de tast

Excel·lent bouquet: Cirera picota, cassís, herbes aromàtiques i un gran caràcter mineral que li aporta el sòl de pissarra.

En boca és potent, sedós, harmoniós però amb una viva acidesa acompanyada d’un final llarg i persistent.



VINYES d'Ò LIVARDOTS