



5.10

### **“Garnacha en terroir de arena”**

2010 año de nieve en el viñedo y viento de Tramuntana fuerte en el Empordà durante un ciclo vegetativo largo con un final lluvioso y fresco. Un conjunto de factores que han contribuido a nuestro riguroso trabajo en la viña para obtener una baja producción de las cepas de garnacha de la finca Paratge Olivardots plantada el año 2002 sobre terroir granítico y arenoso.

Vd’O 5.10 se ha elaborado con una cuidadosa selección de estas uvas de garnacha que nos ofrecen una gran expresión de esta variedad al final de su maduración.

Un nuevo vino que entra a formar parte de nuestros vinos de la colección **“Varietals de terrer”**.

#### **Vendimia:**

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

#### **Elaboración y crianza:**

Premaceración en frío (4°C) seguida de una fermentación controlada a una temperatura de 26°C.

En la elaboración se combinan las técnicas de remontado y pigeage para extraer la gran personalidad de sus uvas.

Maceración larga y prensado respetuoso en prensa vertical a muy baja presión.

Crianza de 16 meses en barricas de roble francés con removido de lías y fermentación maloláctica en ellas, que acabará matizando con armonía su expresión aromática. Embotellado sin clarificar ni filtrar.

**Graduación:** 15 %vol.

**pH:** 3,5

**Acidez total:** 5.7 gr/l (a.t.)

**Azúcares residuales:** 1.7g/l

**Fecha de embotellado:**

10/06/2012

**Producción limitada:**

2.600 botellas (750 ml)



#### **Nota de cata**

Color rubí brillante.

Bayas rojas, cerezas, balsámicos e hinojo acompañados de suaves notas ahumadas, de especias y flor de naranjo.

En boca es elegante, preciso, expresando jugosa frambuesa negra y cereza amarga.

Muestra una excelente profundidad, con taninos sedosos y un complejo final: largo, dulce, ahumado y fresco.



VINYES d'O LIVARDOTS