



VI D'ÀMFORA

Un espacio natural protegido en un anfiteatro rodeado de bosque donde el viñedo vive en calma, una viticultura ecológica, suelos de arcillas rojas y calizas, sin sulfitos añadidos durante el proceso y ocho meses en tinajas de arcilla nos dan un vino de garnacha sin enmascarar.

- **TIPO DE SUELO:** Suelos arcillo-calcáreos, poco profundos y pobres en materia orgánica.
- **VITICULTURA:** Certificado ecológico por el CCPAE y Biodinámica.ió.
- **VARIEDAD:** 100% Garnacha .
- **ELABORACIÓN:** Las uvas entran a baja temperatura, la Fermentación Alcohólica comienza con levaduras espontáneas sin adición de SO2 durante el proceso. Envejecido con ánforas de arcilla de 300 litros.

- **COLOR:** Color del fruto de granada
- **AROMA:** Fruta roja silvestre, granada, madroño con notas florales de violeta y toques de naranja sanguínea. Dibuja deliciosas notas balsámicas de regaliz y lentisco.
- **GUSTO:** Confirman las notas aromáticas de las frutas rojas acompañadas de una gama de notas balsámicas: romero, lentisco, regaliz y toques salinos finales que le dan tensión y frescura.

Imatges referents al
MURAL DE TAST BOTÀNIC

- *Rosmarinus officinalis* (Romani)
- *Liquiritia officinalis* (Regalèssia)
- *Mentha suaveolens* (Menta)

