

O.R.

Oriol Rossell

Vins i Caves de Finca



VIROLET

VARIETAT: 100% Xarel·lo

CRIANÇA: 5 mesos amb les seves mares

GRADUACIÓ: 12.5% vol.

VITICULTURA:

La vinya *el Violet* dona nom a aquest vi. De sòl pobre, calcari i de textura franc-arenosa.

Collita manual en caixes de 20 kg de capacitat.

Viticultura ecològica.

ELABORACIÓ:

Fermentació en dipòsits inoxidables a temperatura controlada i posterior criança en el mateix recipient durant 5 mesos, amb les seves pròpies mares que li aporten volum i equilibren l'acidesa i l'estructura del vi.