



## MASIA OLIVEDA ORÍGENS

L'ESSÈNCIA D'UN VI.  
"INTENS, HARMONIÓS, EXPRESSIU"

### ORIGEN • DO EMPORDÀ •

Recuperar les arrels, tornar als ORÍGENS, buscar els nostres inicis, així hem elaborat Masia Oliveda, amb la base de les varietats autòctones de l'Empordà, sota el treball de l'agricultura sostenible i la tradició i l'esperit Mediterrani.

Gràcies a la climatologia pròpia de l'Alt Empordà, el vent de Tramuntana s'emporta bona part de les pluges provocant baixes produccions que proporcionen vins molt expressius.

### VARIETATS

Garnatxa i Samsó.

### ELABORACIÓ

Vi modern elaborat amb l'objectiu d'extreure les màximes qualitats gustatives i aromàtiques que ens donen aquests exclusius terrenys. Maceració durant 25 dies en tancs d'acer inoxidable i fermentat a temperatura controlada de 25°C. Criança de 3 mesos en bótes de roure americà i francès.

### NOTA DE CATA

Color cirera picota amb tons robí.

En nas destaca la seva aroma fresca, de fuites silvestres (grosella i mora) i espècies, sobre un fons a vainilla procedent de la criaça.

D'estructura tànnica i equilibrada, en boca és carnós i elegant, amb un final llarg on reapareixen les notes torrades de la seva criaça.

### MARIDATGE I SERVEI

Ideal per acompanyar carns, guisats, estofats, bolets i formatges grassos. Temperatura òptima de servei 15°C-17°C.

### CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 13,5 (%Vol) – Acidesa total (a.t.): 5,5g/l.