



# L'ORATORI

**producto.variedad** 40% Garnacha tinta - 40% Merlot - 12% Cariñena - 8% Syrah

**producto.anyada** 2022

**producto.gradoAlcoholico** 14%

**producto.temperaturaDeServicio** 16-18 °C

**producto.viticultura** Ecológica

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofiaDeElaboracion** Convencional

**producto.momentoConsumo** Amb amics, Sopar romàntic

## PRODUCTO.ELABORACION

La colina del Oratorio, es una de las fincas emblemáticas de la bodega donde predominan las garnachas. La vendimia de este vino se realiza a mano y las uvas se transportan del viñedo a la bodega en cajas de 15 kg, lo que minimiza la oxidación de las uvas.

## PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

En bodega la fermentación se realiza en tinas con la temperatura controlada. Una vez vinificado, L'Oratori reposa 12 meses en las antiguas tinas de hormigón bajo tierra. Es en ese momento que el vino gana en equilibrio y complejidad, gracias a la micro-oxigenación que permiten las tinas de hormigón.

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Empordà

**BODEGA.REGION**

Alt Empordà

**BODEGA.ANYOCREACION**

1305

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Convencional

**BODEGA.VINEDOPROPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Ecológica