

**CAMINANTE 2008**

**TERRA REMOTA** ♀



**EXPLORUSTIC EMPORDA S.L**

Als tallats s/n  
17751 Sant Climent de Sescebes  
Girona

Email- [terraremotahotmail.com](mailto:terraremotahotmail.com)

Web- [www.terraremotahotmail.com](http://www.terraremotahotmail.com)

Tel- (00 34) 972 193 727

**TIPO DE VINO:** VINO BLANCO

**AÑADA :** 2008

**VARIEDADES :** GARNACHA BLANCA 35%, CHENIN 35%, CHARDONNAY 30%.

**CULTIVO DE LA VIÑA:** Agricultura con respecto máximo de la naturaleza. (2º año en proceso de cultivo ecológico)

**D. DE ORIGEN :** Empordá

**ELABORACIÓN :** Cosecha manual en cajas de 10 kilos. Puesta en cámara frigorífica a 6º antes de la primera selección. Prensado en una prensa neumática horizontal. Traslado por gravedad a barricas de roble francés nuevas o de un año para hacer la fermentación alcohólica muy lentamente a una temperatura controlada de 16º y la crianza sobre sus lías durante 10 meses. Crianza en botellas durante 6 meses.

**ANALÍTICA:**

Alcohol-13.00% vol.

Azúcares reductores : 1.4 g/l.

Acidez total : 3.15 g/l.

Acidez volátil (a.s.) 0.34 g/l.

SO2 total: 130mg/l

**NOTA DE CATA :** Capa de oro con reflejos verdes. Nariz esplendida, intensa, de una bella complejidad. Aromas de de confitura clásica, con aceitunas verdes y casis, con un registro de pera. En boca delicado, vino seductor y taninos afines, y un bello y largo aroma.

## CAMINITO 2008

TERRA REMOTA 

**EXPLORUSTIC EMPORDA S.L**

Als Tallats s/n  
17751 Sant Climent Sescebes

Email- [terraremota@hotmail.com](mailto:terraremota@hotmail.com)

Web- [www.terraremota.com](http://www.terraremota.com)

Tel- 972 193 727



**TIPO DE VINO :** VINO ROSADO

**AÑADA :** 2008

**VARIETADES:** SYRAH (30%), GARNACHA NEGRA (30%), CABERNET SAUVIGNON (30%), TEMPRANILLO (10%)

**CULTIVO DE LA VIÑA:** Agricultura con respecto máximo de la naturaleza, sin herbicidas pero con laboreo entre las plantaciones y descaballonar de las cepas. ( segundo año en proceso de cultivo ecológico )

**D. ORIGEN:** Empordá

**ELABORACIÓN:** El 50% del mosto fermentó en barricas de roble francés, tras lo cual siguió la crianza sobre sus lías finas durante 4 meses en las mismas barricas, realizándose "batonnage"

**ANALITICA:**

Alcohol: 13.50% vol

Azúcares reductores: 1.6 g/l

Acidez total: 2.65 g/l

Acidez volátil (a.s) 0.38 g/l

SO2 total: 130 mg/l

**NOTA DE CATA:** Rojo fino con reflejos rosados, En nariz, notas elegantes de rosas. En boca es sutil, compota de frutas rojas, vivo y con acidez. Buen equilibrio y agradable frescor.

CAMINO 2007

TERRA REMOTA 

**EXPLORUSTIC EMPORDA S.L**  
Als tallats s/n  
17751 Sant Climent de Sescebes

Email- [terraremotahotmail.com](mailto:terraremotahotmail.com)  
Web- [www.terraremotacom.com](http://www.terraremotacom.com)  
Tel- 972 193 727



**TIPO DE VINO :** VINO TINTO

**AÑADA:** 2007

**VARIETADES :** SYRAH 35%, GARNACHA NEGRA 35%, CABERNET SAUVIGNON 20%,  
TEMPRANILLO 10%.

**CULTIVO DE LA VIÑA:** Agricultura con respecto máximo a la naturaleza. ( 2º año en proceso de cultivo ecológico)

**D. DE ORIGEN:** Empordá

**ELABORACIÓN:** Uvas recogidas a maduración fenólica. Seleccionada al entrar en la cava. Maceración larga de uvas despalilladas, trabajadas exclusivamente por "pigeage". Fermentación maloláctica en depósitos de madera de 55 Hectolitros y crianza en barricas de 5 Hectolitros de roble francés durante 1año.

**ANALÍTICA:**

Alcohol- 13.50°  
Azúcares reductores- 1.7g/l  
Acidez total- 3.08 g/l  
Acidez volátil (a.s)- 0.46 g/l  
SO2 total- 64 mg/l  
Ph- 3.67

**NOTA DE CATA:** Bello vestido granate intenso. Con reflejos negros.  
Nariz esplendida, de una bella complejidad, con aromas de casis, confitura de frutas rojas y de regaliz.  
En boca goloso, redondo y suave, notas tostadas con taninos muy finos .  
Vino seductor de una bella longitud aromática.

CLOS ADRIEN 2006

TERRA REMOTA 

**EXPLORUSTIC EMPORDA S.L**  
Als tallats s/n  
17751 Sant Climent de Sescebes

Email -[terraremotahotmail.com](mailto:terraremotahotmail.com)  
Web- [www.terraremotahotmail.com](http://www.terraremotahotmail.com)  
Tel - 972 193 727



**TIPO DE VINO:** VINO TINTO

**AÑADA :** 2006

**VARIEDADES:** SYRAH(90%), GARNACHA NEGRA(10%).

**TIERRA:** Granito (arena y descomposición de rocas) Altura 120 metros.

**CULTIVO DE LA VIÑA:** Agricultura con respecto máximo de la naturaleza, sin herbicidas pero con laboreo entre las plantaciones y descabellado de las cepas. (Periodo de autorización de cultivo biológico)

**D.ORIGEN:** Empordá

**ELABORACIÓN:** Cosecha manual en cajas de 10 kilos de uvas. Puesta de las cajas en cámara frigorífica (6 grados) antes de su primera selección. Despalillado a mano, segunda selección. Traslado de las uvas por gravedad a barricas de 5 hectolitros. "Pigeage" a mano varias veces al día. Maceración durante 4 a 8 semanas. Los zumos harán sus fermentaciones malolacticas en barricas de madera de 2,25 hectolitros nuevas. Crianza en barricas durante dos años y en botellas durante 6 meses.

**ANALÍTICA:**

Alcohol-14°  
Azucares reductores- 1.5 g/l  
Acidez total- 2.86 g/l  
Acidez volátil- 0.51 g/l  
SO2- 30 mg/l

**NOTA DE CATA:** Rojo potente, violeta negro muy oscuro. En nariz mineral, cenizas, con aromas de arándanos confitados , frutas rojas y algunas notas empyreumáticas.