



CAMINO 2015

TYPE : Vin rouge

CÉPAGES : 43% Syrah, 30% Grenache Noir, 27% Cabernet Sauvignon

APPELLATION : D.O. Empordà

VENDANGES : du 10 septembre & 5 octobre 2015. Cueillette manuelle en cagettes de 10 kg.

VINIFICATION : Agriculture biologique. Raisins cueillis à maturité des fruits. Tri à l'entrée de la cave. Macération longue des raisins égrappés, travaillés exclusivement par pigeage. Élevage partie en cuves inox, partie en cuves bois de 55 hectolitres et partie en barriques de chêne français de 500 litres (pendant 1 an).

Production annuelle de 40.000 bouteilles.

ANALYSE :

Degré alcoolique : 14,5% vol.

Sucres résiduels : 2 g/L

Acidité totale : 3,0 g/L

Acidité volatile : 0,60 g/L

SO₂ total : 65 mg/L

pH : 3,49

NOTES DE DEGUSTATION

Robe : Profonde, couleur grenat aux reflets tuilés.

Nez : Intense et d'une belle complexité, typé confiture de fruits rouges, prune, cerise noire mais aussi présence de notes de sous-bois, de cire, de pain grillé et de vanille.

Bouche : Élégante, avec une attaque très douce et épicée, cannelle, réglisse, mais aussi des arômes de confiture de fruits mûrs tel que la mûre, la cerise, le tout avec des tanins affinés.

Vin plaisir par ses tanins veloutés et sa finesse aromatique.

ACCORD METS-VINS

Idéal avec de la viande grillée : Côtes, poitrine de bœuf, grillades. Il se marie aussi très bien avec la volaille, excellent avec des légumes de saisons ou une viande en sauce.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 14-16°C

TEMPS DE DECANTATION : non nécessaire

POTENTIEL DE GARDE : 3-5 ans

RECOMPENSES : CAMINO 2007 : 90 PARKER ; CAMINO 2010 : 93 TIM ATKIN ; CAMINO 2010 : AMERICA EXPRESS TOWER CLUB



WINE AWARDS SILVER ; CAMINO 2011 : WSA WINE CHALLENGE
DECANTER 2014 BRONZE

2014 SILVER ; CAMINO 2011 :