



CAMINITO 2017

TYPE : Vin rosé

CÉPAGES : 100% Grenache Noir

APPELLATION : D.O Empordà

VENDANGES : 24-25 août 2017. Cueillette manuelle en cagettes de 10 kg.

VINIFICATION : Agriculture biologique certifiée. Respect maximum de la nature. Mise en chambre frigorifique à 6°C avant pressurage. Égrappage suivi d'un tri. Pressurage direct pneumatique à basse pression. Fermentation à température de 16°C. Élevé en barrique pour une partie, durant 4 mois. Production annuelle de 6.500 bouteilles.

ANALYSE

Degré alcoolique : 13,5 % vol.

Sucres résiduels : <1 g/L

Acidité totale : 5.62 g/L TH₂

Acidité volatile : 0,22 g/L H₂SO₄

SO₂ total : 65 mg/L

pH : 3,11

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Brillante, couleur délicate rose thé, aux reflets gris clair.

Nez : Expressif et poudré, d'une grande finesse, typé eau de rose, coulis de fruits rouges et framboise.

Bouche : A la fois fine et tendue, féminine, aux arômes de fraise des bois, confiture de rose, de framboise, avec de savoureuses sensations de sucosité et de fraîcheur qui se succèdent pour un plaisir immédiat.

Vin élégant, d'une grande finesse et d'une grande longueur en bouche.

ACCORD METS-VINS

Un rosé frais et convivial pour apprécier le beau temps. A marier avec des produits frais comme des sushis ou bien des viandes grillées. L'association se fait aussi très bien avec des tapas, des pâtes, de la charcuterie, avec une omelette ou des œufs brouillés.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 12 °C

TEMPS DE DECANTATION : non nécessaire