



ales negres 2017

Type de vin : Vin rouge

Cépages : 100% Grenache Noir

Appellation : D.O. Catalunya

Viticulture :

En Conversion Agriculture Biologique, climat méditerranéen chaud et sec, sol argilo-calcaire, travaux viticoles manuels et travail du sol mécanique.

Vendanges :

17 septembre et 4 octobre 2017.
Cueillette manuelle.

Vinification :

Vinification parcellaire. Tri et égrappage des raisins, encuvage par gravité, extraction par pigeage journalier, fermentation alcoolique à température contrôlée (20-22°C), macération de 3-4 semaines, élevage de 9 mois en cuves inox et en barriques (1/8), assemblage en fin d'élevage, stabilisation par le froid, légère filtration avant mise en bouteille.

Analyse :

Degré alcoolique : 13.5% vol.

Sucres résiduels : <1 g/L

Acidité totale : 4.58 g/L TH₂

Acidité volatile : 0.38 g/L H₂SO₄

SO₂ total : 35 mg/L

pH : 3.62



Notes de dégustation :

Robe : Belle robe brillante grenat intense avec des reflets violets.

Nez : Frais et intense, sur le fruit : framboise, cassis, cerise et avec des notes épicées.

Bouche : Net et franc, énergique avec beaucoup de fraîcheur, vin salivant, croquant, fruité sur des fruits rouges et noirs, épicé, avec des tanins fondus. Facile à boire, vin plaisir.

Accord mets et vins :

Avec des grillades.

Service :

14-15°C, décantation non nécessaire.

Production annuelle :

26.000 bouteilles.

TERRA REMOTA

