



ales roses 2018

Type de vin : Vin rosé

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 :

30 août 2018.

Cueillette manuelle.

Vinification :

Vinification parcellaire. Mise en chambre frigorifique à 6°C avant pressurage. Raisins triés et égrappés. Pressurage pneumatique à basse pression. Débourageage par décantation par le froid. Fermentation alcoolique à température contrôlée (15-17°C) en cuve inox et en barriques de chêne (3.5% de l'assemblage), avec bâtonnage régulier. Élevage sur lies fines pendant 7 mois. Assemblage en fin d'élevage, collage, filtration et mise en bouteille.



Analyse :

Degré alcoolique : 12.5% vol.
Sucres résiduels : <1 g/L
Acidité totale : 5.62 g/L TH₂
Acidité volatile : 0.10 g/L H₂SO₄
SO₂ total : 68 mg/L
pH : 3.14

Notes de dégustation :

Robe : Litchi clair, limpide et brillante.

Nez : Expressif et fruité, rappelant les petits fruits rouges, net et gourmand.

Bouche : Franche et fraîche avec de la tension et de la rondeur, aux arômes de fraises des bois, de petits fruits rouges et de fruits exotiques.

Vin plaisir et facile à boire.

Accord mets et vins :

À l'apéritif ou sur des grillades et des viandes blanches.

Service :

12-14°C, décantation non nécessaire.

Production annuelle :

10.000 bouteilles.

TERRA REMOTA

