



caminante 2018

Type de vin : Vin blanc

Cépages : 65% Grenache Blanc - 23% Chardonnay - 12% Chenin

Appellation : D.O. Catalunya



Viticulture :

Agriculture Biologique, climat méditerranéen chaud et sec, sol granitique, travaux viticoles manuels et travail du sol mécanique.

Vendanges :

16, 27 et 28 août 2018.

Cueillette manuelle en caquettes de 10 kg.

Vinification :

Vinification parcelaire. 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 barriques de chêne français et en cuve inox, avec bâtonnage régulier. Élevage sur lies fines pendant 7 mois. Assemblage en fin d'élevage, collage, filtration et mise en bouteille.

Analyse :

Degré alcoolique : 13.5% vol.

Sucres résiduels : <1 g/L

Acidité totale : 5.48 g/L TH₂

Acidité volatile : 0.23 g/L H₂SO₄

SO₂ total : 63 mg/L

pH : 3.25

Notes de dégustation :

Robe : Or clair aux reflets dorés.

Nez : Subtil et complexe, finement bouqueté, notes de fleurs blanches, d'anis, notes iodées mais aussi fruitées et briochées. Beaucoup de minéralité et de fraîcheur.

Bouche : Fraîche avec une belle minéralité, beaucoup d'élégance, de finesse et de précision, aux arômes de fruits exotiques, de fruits blancs frais et floraux. Vin ample et puissant, d'une belle longueur aromatique. Vin fin et minéral qui révèle l'expression du terroir

Accord mets et vins :

Vin polyvalent : poisson grillé ou en sauce, viande blanche (grillée ou rôtie), fruits de mer, fromages.

Service :

12-14°C, décantation non nécessaire.

Production annuelle :

12.000 bouteilles.

TERRA REMOTA

