



caminito 2018

Type de vin : Vin rosé

Cépages : 100% Grenache Noir

Appellation : D.O. Empordà

Viticulture :

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

Vendanges :

29 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 barrique de chêne français et en cuve inox, avec bâtonnage régulier. Élevage sur lies fines pendant 5 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 : 4.80 g/L TH₂

Acidité volatile : 0.11 g/L H₂SO₄

SO₂ total : 68 mg/L

pH : 3.27



Notes de dégustation :

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

Nez : Complexe, expressif et poudré, d'une grande finesse, typé eau de rose, coulis de fruits rouges et framboise. Beaucoup de minéralité et de fraîcheur.

Bouche : A la fois fine et tendue, féminine, aux arômes de fraise des bois, confiture de rose, de framboise, avec de savoureuses sensations de sucrosité et de fraîcheur. Vin élégant, d'une grande finesse et d'une grande longueur en bouche. Vin fin et minéral qui révèle l'expression du terroir.

Accord mets et vins :

Sushis, viandes grillées, paella, tapas.

Service :

12°C, décantation non nécessaire.

Production annuelle :

5.500 bouteilles.

TERRA REMOTA

