caminito 2018

Tipo de vino: Vino Rosado

Uvas: 100% Garnacha Negre

Denominación: D.O. Empordà

Viticultura:
Agricultura Ecológica, clima mediterráneo cálido y seco, suelo granítico, trabajos agrícolas manuales y labranza mecánica.

Vendimia:
29 de agosto de 2018.
Cosecha manual en cajas de 10 kg.

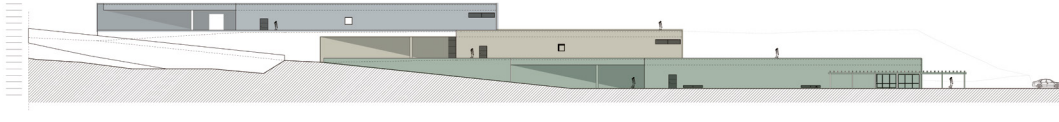
Vinificación:
Vinificación parcelaria. Uvas seleccionadas y desrapadas. Refrigerado a 6°C de la uva en cámara frigorífica antes de prensar. Prensado neumático a baja presión. Decantación por frío. Fermentación a temperatura controlada (15-17°C) en depósitos de inox y bárricas de roble francés con bâtonnage. Crianza sobre lías finas durante 5 meses. Mezcla al final de la crianza, clarificación, filtración suave antes de embotellar.

Análisis:
Grado alcohólico: 13.5% vol.
Azúcares residuales: <1 g/L
Acidez total: 4.80 g/L TH_2
Acidez volátil: 0.11 g/L H_2SO_4
SO_2 total: 68 mg/L
pH: 3.27

Notas de cata:
Color: Rosa suave brillante, delicado, con reflejos grises claros.
Nariz: Complejo, expresivo y en polvo, con gran delicadeza, agua de rosas típica, frutos rojos y frambuesa. Mucha mineralidad y frescura.
Boca: A la vez fino y tenso, femenino, con aromas a fresa silvestre, mermelada de rosa, frambuesa, con sabrosas sensaciones de dulzura y frescura. Vino elegante con gran finura y gran longitud en boca. Vino fino y mineral que revela la expresión del terroir.

Maridaje:
sushi, carnes a la brasa, paella, tapas.

Servicio:
12°C, decantación no necesaria.

Producción anual:
5.500 botellas.

TERRA REMOTA