



clos adrien 2015

Type de vin : Vin rouge

Cépages : 90% Syrah – 10% 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 :

23 septembre et 01 octobre 2015.
Sélection parcellaire, parcelle «Adrien».
Cueillette manuelle en caquettes de 10 kg.

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 6 semaines, élevage de 24 mois en barriques de chêne français de 500L et 300L, assemblage en fin d'élevage, stabilisation par le froid, légère filtration avant mise en bouteille.

Analyse :

Degré alcoolique : 14.5% vol.
Sucres résiduels : <1 g/L
Acidité totale : 4.47 g/L TH₂
Acidité volatile : 0.58 g/L H₂SO₄
SO₂ total : 50 mg/L
pH : 3.63

Notes de dégustation :

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

Nez : Intense, sur les fruits noirs mûrs et les épices, complexe, presque graphite, avec des notes d'olives noires, de réglisse, de tabac et de pain grillé.

Bouche : Structurée et complexe, intense, tout en rondeur et en finesse, sur les fruits rouges et noirs mûrs, on retrouve les arômes de framboise, de mûre, de violette, de réglisse. Les tanins sont subtils, tout en finesse mais présents, la fin de bouche est minérale, salivante, presque iodée et longue. Vin de gastronomie.

Accord mets et vins :

Avec une belle pièce de bœuf ou du gibier en sauce.

Service :

14-16°C, décantation possible.

Production annuelle :

5.000 bouteilles.

TERRA REMOTA

