



Gg 2018

Type de vin : Vin rouge

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 :

5 octobre 2018.

Cueillette manuelle en caquettes de 10 kg.

Vinification :

Vinification parcellaire. Tri et égrappage des raisins, encuvage par gravité dans un œuf en béton, arrosage journalier du chapeau, extraction naturelle par le mouvement induit par la forme ovoïde de la cuve en forme d'œuf, macération de 5 semaines, élevage de 6 mois dans l'œuf en béton, stabilisation par le froid, légère filtration avant mise en bouteille.

Analyse :

Degré alcoolique : 15.5% vol.

Sucres résiduels : <1 g/L

Acidité totale : 5.16 g/L TH₂

Acidité volatile : 0.43 g/L H₂SO₄

SO₂ total : 49 mg/L

pH : 3.33

Notes de dégustation :

Robe : Belle robe brillante grenat clair avec des reflets violets.

Nez : Frais et intense, sur le fruit : framboise, cassis, cerise, beaucoup de délicatesse, de finesse et de complexité.

Bouche : Net et franc, énergique avec beaucoup de fraîcheur, croquant, très fruité, typique du Grenache Noir, beaucoup de finesse et d'élégance, vin très complexe.

Accord mets et vins :

Sur une épaule d'agneau, une belle pièce de bœuf ou des grillades.

Service :

14-15°C, décantation non nécessaire.

Production annuelle :

1.000 bouteilles.

TERRA REMOTA

