



Gg 2018

Tipo de vino: Vino Tinto

Uvas: 100% Garnacha Negra

Denominación: D.O. Empordà



Viticultura:

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

Vendimia:

5 de octubre de 2018.

Cosecha manual en cajas de 10 kg.

Vinificación:

Vinificación parcelaria. Uvas seleccionadas y desrapadas. Encubado por gravedad. Vinificación en un huevo de hormigón, mojamiento del sombrero, extracción natural debido a su forma ovoide. Maceración de 5 semanas, crianza de 6 meses en el huevo de hormigón. Filtración suave antes de embotellar.

Análisis:

Grado alcohólico: 15.5% vol.

Azúcares residuales: <1 g/L

Acidez total: 5.16 g/L TH₂

Acidez volátil: 0.43 g/L H₂SO₄

SO₂ total: 49 mg/L

pH: 3.33

Notas de cata:

Color: Hermoso vestido granate claro brillante con tonos púrpuras.

Nariz: Fresca e intensa, sobre la fruta: frambuesa, grosella negra, cereza, mucha delicadeza y complejidad.

Boca: limpio y franco, energético, con mucha frescura, crujiente, muy afrutado, típico de Garnacha Negra, mucha delicadeza y elegancia, vino muy complejo.

Maridaje:

En un lomo de cordero, un buen trozo de ternera o carne a la parrilla.

Servicio:

14-15°C, decantación no necesaria.

Producción anual:

1.000 botellas.

TERRA REMOTA 

