



Usted 2014

Type de vin : Vin rouge

Cépages : 65 % Grenache Noir – 35% Syrah

Appellation : D.O. Empordà



Viticulture :

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

Vendanges :

10 et 24 septembre 2014.

Sélection parcellaire, parcelle de Syrah « Adrien » et de Grenache noir « Germaine ». 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 36 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 : 4.51 g/L TH₂

Acidité volatile : 0.77 g/L H₂SO₄

SO₂ total : 94 mg/L

pH : 3.55

Notes de dégustation :

Robe : Belle robe brillante grenat à légers reflets tuilés.

Nez : Intense et fin, sur les fruits noirs mûrs et la truffe, aux notes fumées-bacon et de griottes.

Bouche : Beaucoup de finesse et de complexité, sur des arômes de fruits noirs et rouges mûrs, d'épices, de truffe, de cacao, finale tout en élégance et en finesse, les tanins sont soyeux et fondus.

Accord mets et vins :

Pour les grandes occasions, avec une pièce de viande rouge ou des fromages vieillis.

Service :

14-16°C, décantation possible.

Production annuelle :

1.500 bouteilles.

TERRA REMOTA

