



Usted 2014

Tipo de vino: Vino Tinto

Uvas: 65% Garnacha Negra - 35% Syrah

Denominación: D.O. Empordà

Viticultura:

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

Vendimia:

10 y 24 de septiembre de 2014. Selección de las mejores uvas de Syrah «Adrien» y Garnacha Negra «Germaine».

Cosecha manual en cajas de 10 kg.

Vinificación:

Vinificación parcelaria. Uvas seleccionadas y desrapadas. Encubado por gravedad, extracción por pigeage diario. Fermentación a temperatura controlada (20-22°C) en depósitos de inox. Maceración de 6 semanas, crianza de 36 meses en bárricas de roble francés de 500L y 300L. Mezcla al final de la crianza, clarificación, filtración suave antes de embotellar.

Análisis:

Grado alcohólico: 14.5% vol.

Azúcares residuales: <1 g/L

Acidez total: 4.51 g/L TH2.

Acidez volátil: 0.77 g/L H2SO4

SO2 total: 94 mg/L

pH: 3.55



Notas de cata:

Color: Hermosa túnica de granate brillante, reflejos violáceos.

Nariz: Intenso y fino, con frutas negras maduras y trufa, con toques ahumados y notas de cereza.

Boca: Mucha delicadeza y complejidad, con aromas a frutas negras y rojas maduras, especias, trufa, cacao, final elegante y delicado, los taninos son sedosos y se funden.

Maridaje:

Para ocasiones especiales, con un trozo de carne roja o quesos curados.

Servicio:

14-16°C, posibilidad de decantation.

Producción anual:

1.500 botellas.

TERRA REMOTA

