



camino 2017

Type de vin : Vin rouge

Cépages : 35% Syrah - 35% Grenache Noir
25% Cabernet Sauvignon - 5% Tempranillo

Appellation : D.O. Empordà



Viticulture :

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

Vendanges :

Du 29 août au 6 octobre 2017. Cueillette manuelle en cagettes 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 3 à 5 semaines, élevage de 12 mois en cuves inox (1/3), en cuves bois (1/3) et en barriques de chêne français de 500L (1/3) assemblage en fin d'élevage, stabilisation par le froid, légère filtration avant mise en bouteille.

Analyse :

Degré alcoolique : 14.5% vol.

Sucres résiduels : <1.3 g/L

Acidité totale : 4.82 g/L TH₂

Acidité volatile : 0.62 g/L H₂SO₄

SO₂ total : 43 mg/L

pH : 3.62

Notes de dégustation :

Robe : Belle robe brillante grenat intense aux reflets pourpres.

Nez : Frais et intense, sur les fruits rouges frais tels que la cerise, la framboise, notes épicées et légèrement vanillées, nez complexe et intense.

Bouche : Nette et franche, beaucoup de complexité, à la fois sur les fruits et les épices : mûre, cerise, réglisse, vanille tout en gardant beaucoup de fraîcheur et de glisse. Les tanins sont souples et bien fondus. La fin de bouche est salivante et longue. Un vin marqué par la finesse, l'élégance et l'expression de notre terroir granitique.

Accord mets et vins :

Avec des viandes grillées ou du gibier en sauce.

Service :

14-16°C, décantation possible.

Production annuelle :

55.000 bouteilles.

TERRA REMOTA

