



# ales roses 2019

**Type de vin :** Vin Rosé

**Cépage :** 100% Grenache Noir

**Appellation :** D.O. Catalunya



## **Viticulture :**

En Conversion Agriculture Biologique, climat méditerranéen chaud et sec, sol argilo-calcaire, travaux viticoles manuels et travail du sol mécanique.

## **Vendanges :**

05 septembre 2019.  
Cueillette manuelle.

## **Vinification :**

Vinification parcellaire. Mise en chambre frigorifique à 6°C avant pressurage. Raisins triés et égrappés. Pressurage pneumatique à basse pression. Débourage par décantation par le froid. Fermentation alcoolique à température contrôlée (15-17°C) en cuve inox et en barriques de chêne (3.5% de l'assemblage), avec bâtonnage régulier. Élevage sur lies fines pendant 7 mois. Assemblage en fin d'élevage, collage, filtration et mise en bouteille.

## **Analyse :**

Degré alcoolique : 13,5% vol.

Sucres résiduels : <1 g/L

Acidité totale : 5.39 g/L TH<sub>2</sub>

Acidité volatile : 0.18 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

SO<sub>2</sub> total : 68 mg/L

pH : 3.29

## **Notes de dégustation :**

Robe : Litchi clair, limpide et brillante.

Nez : Expressif et fruité, rappelant les petits fruits rouges, net et gourmand.

Bouche : Franche et fraîche avec de la tension et de la rondeur, aux arômes de fraises des bois, de petits fruits rouges et de fruits exotiques.

Vin plaisir et facile à boire.

## **Accord mets et vins :**

À l'apéritif ou sur des grillades et des viandes blanches.

## **Service :**

12-14°C, décantation non nécessaire.

## **Production annuelle :**

10.000 bouteilles.

TERRA REMOTA

