



caminante 2019

Tipus de vi: Vi blanc

Varietats: 40% Garnatxa Blanca - 30% Chardonnay - 30% Chenin

Denominaci: D.O. Catalunya



Viticultura:

Agricultura Ecològica, clima mediterrani càlid i sec, sòl granític, treballs agrícoles a mà i llaurat mecanitzat.

Verema:

30 d'agost, 2, 5 & 6 de setembre de 2019. Collita manual en caixes de 10 kg.

Vinificació:

Vinificació per parcel·les. Raïms seleccionats i desrapats, refrigerats a 6°C en cambra frigorífica abans de premsar. Premsada neumàtica a baixa pressió. Decantació per fred. Fermentació a temperatura controlada (15-17°C) en dipòsits d'acer inoxidable i botes de roure francès amb bâtonnage. Criança sobre les mares durant 7 mesos. Cupatge al final de la criaça, clarificació i filtració suau abans d'embotellar.

Anàlisi:

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

Sucres residuals: <1 g/L

Acidesa total: 5.40 g/L TH₂

Acidesa volàtil: 0,25 g/L H₂SO₄

SO₂ total: 61 mg/L

pH: 3.25

Notes de tast:

Color: Daurat clar amb reflexos daurats.

Nas: Subtil i complex, delicat, notes de flors blanques, anís, notes iodades però també de fruites i brioix. Molta mineralitat i frescor.

Boca: Fresc, amb agradable mineralitat, molta elegància, fina i precisió, amb aromes de fruites exòtiques, de fruites blanques i flors. Vi ple i potent, amb molt bona longitud aromàtica. Vi fi i mineral que revela l'expressió del terroir.

Maridatge:

Vi versàtil: peix a la brasa o amb salses, carns blanques rostides o a la brasa, marisc, formatges.

Servei:

12-14°C, no cal decantar-lo.

Producció anual:

20.000 ampolles.

TERRA REMOTA

