



caminante 2019

Tipo de vino: Vino blanco

Varietades: 40% Garnacha Blanca - 30% Chardonnay - 30% Chenin

Denominación: D.O. Catalunya



Viticultura:

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

Vendimia:

30 de agosto, 2, 5 & 6 de septiembre de 2019.

Cosecha manual en cajas de 10kg.

Vinificación:

Vinificación por parcelas. Uvas seleccionadas y desrapadas. Refrigerado a 6°C de la uva en cámara frigorífica antes de prensar. Prensado neumático a baja presión. Decantación por frío. Fermentación a temperatura controlada (15-17°C) en depósitos de inox y barricas de roble francés con bâtonnage. Crianza sobre lías finas durante 7 meses. Ensamblaje al final de la crianza, clarificación, filtración suave antes de embotellar.

Análisis:

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Azúcares residuales: <1 g/L

Acidez total: 5.40 g/L TH₂

Acidez volátil: 0,25 g/L H₂SO₄

SO₂ total: 61 mg/L

pH: 3.25

Notas de cata:

Color: Dorado claro con reflejos dorados.

Nariz: Sutil y complejo, delicado, notas de flores blancas, anís, notas yodadas pero también de frutas y de brioche. Mucha mineralidad y frescura.

Boca: Fresca con una agradable mineralidad, mucha elegancia, finura y precisión, con aromas de frutas exóticas, de frutas blancas y flores. Vino lleno y con potencia y una muy buena longitud aromática. Vino fino y mineral que revela la expresión del terroir.

Maridaje:

Vino versátil: pescado a la parrilla o en salsa, carnes blancas (a la parrilla o asadas), mariscos, quesos.

Servicio:

12-14°C, la decantación no es necesaria.

Producción anual:

20.000 botellas.

TERRA REMOTA

