



caminito 2019

Tipo de vino: Vino rosado

Uvas: 100% Garnacha Negra

Denominación: D.O. Empordà

Viticultura:

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

Vendimia:

3 de septiembre de 2019.

Cosecha manual en cajas de 10 kg.

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 5 meses. Mezcla al final de la crianza, clarificación, filtración suave antes de embotellar.

Análisis:

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Azúcares residuales: <1 g/L

Acidez total: 5.78 g/L TH₂

Acidez volátil: 0.22 g/L H₂SO₄

SO₂ total: 65 mg/L

pH: 3.15



Notas de cata:

Color: Rosa suave brillante, delicado con reflejos grises claros.

Nariz: Complejo, expresivo, gran delicadeza, agua de rosas, frutos rojos y especialmente frambuesa. Mucha mineralidad y frescura.

Boca: A la vez fino y tenso, femenino, con aromas a fresa silvestre, mermelada de rosa, frambuesa, con sabrosas sensaciones de dulzura y frescor. Vino elegante con gran finura y gran longitud en boca. Vino fino y mineral que revela la expresión del terroir.

Maridaje:

Sushi, carnes a la brasa, paëlla, tapas.

Servicio:

12°C, la decantación no es necesaria.

Producción anual:

5.500 botellas.

TERRA REMOTA 

