



clos adèle 2019

Type de vin : Vin blanc

Cépages : 100% Xarel·lo

Appellation : D.O. Empordà

Viticulture :

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

Vendanges :

2 septembre 2019.

Cueillette manuelle en caquettes de 10 kg.

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 barrique de 2 vins de chêne français de 500L, avec bâtonnage régulier. Élevage sur lies fines pendant 7 mois. Collage, mise en bouteille.

Analyse :

Degré alcoolique : 13,0% vol.

Sucres résiduels : <1 g/L

Acidité totale : 5.86 g/L TH₂

Acidité volatile : 0,37 g/L H₂SO₄

SO₂ total : 46 mg/L

pH : 3.18



Notes de dégustation :

Robe : Or clair aux reflets dorés.

Nez : Élégant et complexe, notes de fruits blancs et de fleurs. Beaucoup de minéralité et de fraîcheur.

Bouche : Arômes floraux intenses et de fruits jaunes, de la fraîcheur, de l'élégance, de la finesse. Vin ample et puissant, d'une belle longueur aromatique.

Accord mets et vins :

Poisson grillés et riz cuisinés.

Service :

10-12°C, décantation non nécessaire.

Production annuelle :

600 bouteilles.

TERRA REMOTA

