



# E chenin 2019

**Tipo de vino:** Vino Blanco

**Uvas:** 100% Chenin

**Denominación:** Vino de mesa

## Viticultura:

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

## Vendimia:

2 septiembre de 2019.

Cosecha manual en cajas de 10kg.

## Vinificación:

Vinificación parcelaria. Refrigerado de la uva a 6°C en cámara frigorífica antes de prensar. Uvas seleccionadas y desraspadas. Prensado neumático a baja presión. Decantación por frío. Fermentación a temperatura controlada (15-17°C) en huevo de hormigón y barricas de roble francés con bâtonnage. Crianza sobre lías finas durante 7 meses. Ensamblaje al final de la crianza y embotellamiento.

## Análisis:

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Azúcares residuales: <1 g/L

Acidez total: 5.22 g/L TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,43 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

SO<sub>2</sub> total: 56 mg/L

pH: 3.38



## Notas de cata:

Color: Oro claro con reflejos dorados.

Nariz: Elegante y compleja, notas de frutas blancas, frutas exóticas. Mucha mineralidad y frescura.

Boca: Mucha frescura, elegancia, finura y precisión, con aromas de frutas exóticas, frutas blancas y flores. Vino amplio y potente, de una destacada longitud aromática. Vino fino y mineral que revela la expresión del terroir.

## Maridaje:

Mariscos, espárragos y alcachofas, pollo a la plancha, cocina asiática, postres.

## Servicio:

10-12°C, la decantación no es necesaria.

## Producción anual:

2.000 botellas.

TERRA REMOTA 

