



# Gg 2019

**Type de vin :** Vin Rouge

**Cépage :** 100% Grenache Noir

**Appellation :** D.O. Empordà



## **Viticulture :**

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

## **Vendanges :**

27 septembre 2019.

Cueillette manuelle en caquettes de 10 kg.

## **Vinification :**

Vinification parcelaire. Tri et égrappage des raisins, encuvage par gravité dans un œuf en béton, arrosage journalier du chapeau, extraction naturelle par le mouvement induit par la forme ovoïde de la cuve en forme d'œuf, macération de 5 semaines, élevage de 6 mois dans l'œuf en béton, stabilisation par le froid, légère filtration avant mise en bouteille.

## **Analyse :**

Degré alcoolique : 14% vol.

Sucres résiduels : <1 g/L

Acidité totale : 5.02 g/L TH<sub>2</sub>

Acidité volatile : 0.28 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

SO<sub>2</sub> total : 47 mg/L

pH : 3.36

## **Notes de dégustation :**

Robe : Belle robe brillante grenat clair avec des reflets violets.

Nez : Frais et intense, sur le fruit (framboise, cassis, cerise), beaucoup de délicatesse, de finesse et de complexité.

Bouche : Net et franc, énergique avec beaucoup de fraîcheur, croquant, très fruité, typique du Grenache Noir, beaucoup de finesse et d'élégance, vin très complexe.

## **Accord mets et vins :**

Sur une épaule d'agneau, une belle pièce de bœuf ou des grillades.

## **Service :**

14-15°C, décantation non nécessaire.

## **Production annuelle :**

2.500 bouteilles.

TERRA REMOTA 

